Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale„ n. 48 del 26 febbraio 2021 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

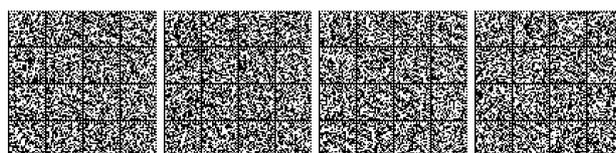
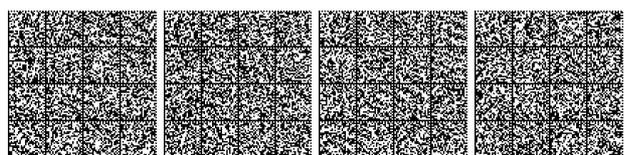
PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 26 febbraio 2021** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 15

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 15 febbraio 2021.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 15 febbraio 2021.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in particolare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'Elenco nazionale di cui al cennato art. 3;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 2021, con il quale sono state accettate le dimissioni rassegnate dalla senatrice Teresa Bellanova dalla carica di Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e il prof. Giuseppe Conte, Presidente del Consiglio dei ministri, è incaricato di reggere *ad interim*, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2021, dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

Art. 1.

1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 15 febbraio 2021

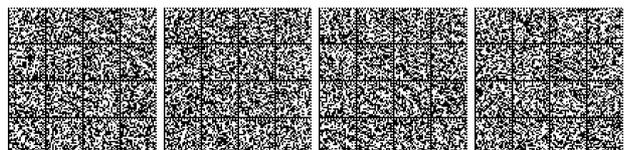
Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali
ad interim
CONTE

ALLEGATO I

(di cui all'art. 1, comma 1)

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana
	3	Liquore allo zafferano
	4	Mosto cotto
	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Annoia
	9	Arrosticini
	10	Capra alla neretese
	11	Coppa di testa, La Coppa
	12	Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16	Nnuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20	Salame Aquila
	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapiedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato
	31	Ventricina teramana
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
Formaggi	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
	34	Caciocavallo abruzzese
	35	Caciofiore aquilano
	36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
	37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
	38	Formaggi e Ricotta di stazzo
	39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
	40	Giuncatella abruzzese
	41	Incanestrato di Castel del Monte
	42	Pecorino d'Abruzzo
	43	Pecorino di Atri
	44	Pecorino di Farindola
	45	Pecorino marcetto, Cacio marcetto
	46	Scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	49	Aglio rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna roscetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclucchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72	Peperone rosso di Altino
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbriziun', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svivitella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Ndurciullune
	93	Pagnotte da forno di Sant'agata
	94	Pane Cappelli
	95	Pane casareccio aquilano
	96	Pane con le patate
	97	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	98	Pane nobile di Guardiagrele
	99	Parrozzo
	100	Pasticci di Rapino
	101	Pepatelli
	102	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	103	Pizza di crema e ricotta
	104	Pizza di Pasqua
	105	Pizza di ricotta
	106	Pizza dolce tradizionale
	107	Pizza rustica dolce
	108	Pizza rustica salata
	109	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	110	Pizzelle
	111	Ravioli dolci di ricotta
	112	Rimpizza
	113	Sagne a pezze, Tacconelle
	114	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	115	Scrippelle, Scrippelle teramane
	116	Serpentone, lu Serpentone
	117	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	118	Sgaiozzi
	119	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	120	Spumini
	121	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	122	Torcinelli, Turcinil
	123	Torrone di Guardiagrele
	124	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	125	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
	126	Uccelletti, Lì Cellit, Celli pieni
	127	Zeppole di S. Giuseppe
Prodotti della gastronomia	128	Il Coatto, Lu Cuatte
	129	La Coratella d'agnello
	130	La fracchiata
	131	La Tjella, Ciabbotta
	132	Le Corde de chiochie
	133	Le "Virtu'" teramane
	134	Mazzarelle alla teramana
	135	Ndocca 'ndocca
	136	Ngrecciata
	137	Pallotte cace e ove
	138	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	140	Pizz'e e ffo'je
	141	Sagne a pezze e cicerchie
	142	Taijarille fasciule e coteche
	143	Trippa alla pennese
	144	Trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145	Scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	146	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
	149	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
	2	Mir' cutt'
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Agnello delle Dolomiti Lucane
	4	Capocollo
	5	Carne Podolica lucana
	6	Gelatina di maiale
	7	Involtini di cotenna
	8	Lardo
	9	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'
	10	´Ncandarata
	11	Pancetta
	12	Pezzente
	13	Prosciutto crudo
	14	Salsiccia
	15	Salsiccia a catena
	16	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	17	Salsiccia Castelluccese
	18	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	19	Soperzata di Rivello
	20	Soppressata
	21	Ungrattnoat
Formaggi	22	Caciocavallo
	23	Caciocavallo di Massa di Maratea
	24	Cacioricotta
	25	Caprino
	26	Casieddo o Casieddu
	27	Manteca
	28	Mozzarella
	29	Padraccio
	30	Pecorino
	31	Pecorino misto
	32	Scamorza
	33	Toma
	34	Treccia di Massa di Maratea
	35	Treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	36	A Scorz di Tursi
	37	Capperi di Maratea sotto sale
	38	Carruba di Maratea
	39	Cece rosso di Latronico
	40	Cece tondino di Latronico
	41	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	42	Coriandolo di carbone "anes"
	43	Fagiolo di Muro Lucano
	44	Fagiolo di San Gaudioso
	45	Fagiolo zeminelle
	46	Farina di Cece di Latronico
	47	Farina di germana "iermana"
	48	Farina di granone "quarantino"
	49	Farina di mischiglio
	50	Farina di carosella
	51	Fasulo rosso (Scritt)
	52	Finocchio di Senise
	53	Gilò di Maratea
	54	Gran' cutt'
	55	Lampascioni
	56	Lenticchia di Potenza
	57	Lupino del Pollino
	58	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	59	Melanzana bianca di Senise
	60	Nastruss di Calvera
	61	´Ndussa
	62	Olio di Cornacchiola di Vietri
	63	Oliva da forno di Ferrandina
	64	Olive nere secche
	65	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	66	Passata di pomodoro di Rotonda
	67	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	68	Patata rossa di Terranova del Pollino
	69	Peperoni cruschi
	70	Percoco di Tursi con il vino
	71	Percoco di Tursi sciroppato
	72	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	73	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	74	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	75	Pomodoro di Maratea
	76	Pomodoro di Rotonda
	77	Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"
	78	Pomodori sott'olio
	79	Rafano
	80	Rappascione di Viggianello
	81	Risciola
	82	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	83	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo
	84	Soppressata di fichi di Carbone
	85	Tartufo bianco del Serrapotamo

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	86	Anginetto di Lauria
	87	A' Pipua di Oliveto Lucano
	88	Biscotto a otto di Latronico
	89	Biscotto al coriandolo di Carbone
	90	Biscotti glassati
	91	Calzoni di ceci
	92	Cannarricoli di Viggianello
	93	Carchiola
	94	Cicerata
	95	Cucciddatu di Rotonda
	96	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	97	Falagone
	98	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	99	Gelatina dolce di maiale
	100	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	101	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	102	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	103	La Strazzata
	104	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	105	Migliaccio
	106	Mostaccioli
	107	Pane di germana "iermana"
	108	Pane di patata di San Severino Lucano
	109	Pane di Trecchina
	110	Pane nero
	111	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	112	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	113	Piccidet' castelluccese
	114	Pizza con i cingoli di maiale
	115	Pizza a "scannatur" di Carbone
	116	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	117	Pizzetto di Lauria
	118	Polenta di Nemoli
	119	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	120	Raskatiell di legumi di Fardella
	121	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	122	Ravioli
	123	Rosacatarra
	124	Sanguinaccio
	125	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	126	Spumino di Cersosimo
	127	Tagliatelle, al 'Tratt di Oliveto Lucano
	128	Tapanedda di Episcopia
	129	Taralli di San Costantino Albanese
	130	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	131	Timpallo rustico del Pollino
	132	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	133	U’ frrcidd, maccherone
	134	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	135	U' pastizz rtunnar
	136	U' pastzzott di Nova Siri
	137	ù Zuzumagliu
	138	Viscuttino di Lauria
	139	Viscuttu a' gotto di Lauria
Prodotti della gastronomia	140	Cuccìa di Nojese
	141	Fasul e pistiddi
	142	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	143	Insalata di arance a staccia di Tursi
	144	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	145	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	146	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	147	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	148	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	149	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	150	Pitta di Grandinii∂di Calvera
	151	Pop corn di Castrunuovo di Sant'Andrea
	152	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	153	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	154	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	155	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascenzione, Tagghjulìni ku u làtt, Tagliulini dell'Ascension
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	156	Alici salate di Maratea
	157	Aliciocculi salate di Maratea
	158	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	159	Miele lucano (r'miel)
	160	Ricotta
	161	Ricotta forte
	162	Ricotta salata
	163	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio,Ovo, Uvu, Cocche

REGIONE CALABRIA

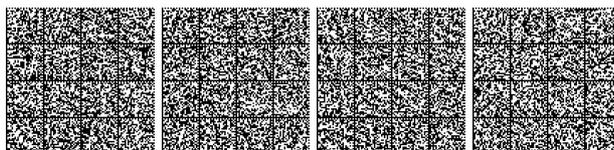
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	´Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
Formaggi	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Platì
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola
	49	Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
	53	Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Pollino
	55	Pecorino della Locride
	56	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	57	Pecorino misto
	58	Pecorino primo sale
	59	Provola
	60	Rasco
	61	Strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	62	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	63	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	64	Olio extra vergine di oliva della Locride
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	65	'A maritata
	66	Amarene sciroppate
	67	Anona cherimola, Annona
	68	Arancia di Villa San Giuseppe
	69	Asparago selvatico della Calabria
	70	Biondo tardivo di Trebbisacce
	71	Broccoli di rapa
	72	Cannonata calabrese
	73	Castagne al mosto cotto
	74	Castagne di Calabria

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	75	Ceci abbrustoliti, Calia
	76	Cedro
	77	Cedro candito
	78	Cicoria selvatica calabrese
	79	Cicorie selvatiche sott'olio
	80	Cipolline sott'olio
	81	Clementine della Piana di Sibari
	82	Collane di peperoni secchi
	83	Confettura di pomodori rossi
	84	Coroncine di fichi secchi al mirto
	85	Crocette
	86	Fagiolo di Caria
	87	Fagiolo poverello bianco
	88	Farina di castagne
	89	Fichi d'india di Calabria
	90	Fichi essiccati
	91	Fichi freschi cotti al forno
	92	Fichi ripieni, Fichi chini
	93	Finocchietto selvatico di Calabria
	94	Finocchio di Isola Capo Rizzuto
	95	Funghi di Giffone
	96	Funghi "rosito"
	97	Funghi misti di bosco sott'olio
	98	Funghi porcini silani "sillo"
	99	Funghi porcini sott'olio
	100	Funghi rositi sott'olio
	101	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
	103	Involtini di melanzane
	104	Limetta
	105	Marmellata di arance
	106	Marmellata di bergamotto
	107	Marmellata di clementine
	108	Marmellata di limoni
	109	Marmellata di mandarini
	110	Marmellata di uva
	111	Melanzane sott'olio
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	113	Miele di fichi
	114	Misi misi affucati, Amareddi affucati
	115	Olive alla calce
	116	Olive in salamoia
	117	Olive nella giara
	118	Olive nere infornate
	119	Olive schiacciate
	120	Olive sotto sale
	121	Origano selvatico della Calabria
	122	Pallone di fichi
	123	Panicilli
	124	Peperoncini piccanti ripieni
	125	Peperoncini sott'olio
	126	Peperoncino di Spilinga
	127	Peperoncino piccante calabrese
	128	Peperone roggianese
	129	Pistilli
	130	Pomodori secchi
	131	Pomodori secchi ripieni
	132	Pomodori secchi sott'olio
	133	Pomodori verdi conservati
	134	Pomodoro di Belmonte
	135	Trecce di fichi
	136	Tritato di peperoncino
	137	Zucchini sott'olio
Condimenti	138	Salmoriglio, sarmurigghiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	139	'Nzullini
	140	Anicini
	141	Biscotti alle mandorle e al miele
	142	Bocconotto di Mormanno
	143	Bucconotto
	144	Buffeddi
	145	Cannoli, I Cannola
	146	Chinulille
	147	Ciotaredda di Castrovillari
	148	Cotognata
	149	Crema reggina
	150	Crispelle salate, Crispeddhe
	151	Crispelle dolci, Crispeddhe
	152	Crostini di grano

REGIONE CALABRIA

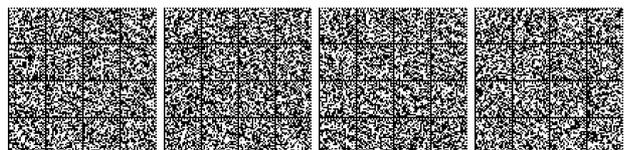
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla menta
	166	Liquirizia all'anice
	167	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	168	Mostaccioli
	169	Mozzetti
	170	Nacatole
	171	Nepitelle
	172	Ossa di morto, Ossa i mortu
	173	Pan di spagna di Dipignano
	174	Pane al miele di Cerzeto
	175	Pane casereccio
	176	Pane con la giuggiulena
	177	Pane di castagne
	178	Pane di patate
	179	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	180	Pane di segale di Canolo
	181	Pasta col ferretto
	182	Pasta di mandorla al bergamotto
	183	Pasta di mandorle
	184	Pasta fileja
	185	Paste con lo zucchero
	186	Pesca
	187	Petrale, U Petrali
	188	Pezzo duro
	189	Pignolata al miele, Napiteddhi
	190	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	Piparelle
	192	Pitta
	193	Pitta di San Martino
	194	Pitta 'mpigliata
	195	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	196	Pizza di maggio, Pitta di maju
	197	Pizzi ccu niebiti
	198	Pizziccul'ova
	199	Rafioli
	200	Sammartine
	201	Sanguinaccio
	202	Scaldatelle, Scaldateddi
	203	Scalille
	204	Sguta
	205	Sorbetto al bergamotto
	206	Sospiri di monaca
	207	Stomatico
	208	Stracetti
	209	Stroncatura, Struncatura
	210	Susumelle
	211	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	212	Taralli bianchi
	213	Taralli morbidi
	214	Tarallini ai semi di anice
	215	Tarallini ai semi di finocchio
	216	Tarallini al peperoncino
	217	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
	218	Tartufo di Pizzo
	219	Torroncino
	220	Torrone a poglia con mandorle, Turruni
	221	Torrone di arachidi con zucchero
	222	Torrone gelato, Turruni gelatu
	223	Turdilli
	224	Xialuni
	225	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

REGIONE CALABRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti della gastronomia	226	Frittata pasquale
	227	Frittele di fiori di zucca, Sciuriddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana
	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	234	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	236	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	237	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	238	Acciughe marinate
	239	Acciughe salate
	240	Aguglie, Costardelle fritte
	241	Alici salate
	242	Alici salate e pepate
	243	Alici sott'olio
	244	Bottarga di tonno
	245	Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	246	Involtini di pesce spada
	247	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	248	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	249	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	250	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	251	Rosamarina
	252	Sarde salate
	253	Sarde salate e pepate
	254	Sardella salata di Crotone
	255	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	256	Stocco di Mammola
	257	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
	258	Tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	Miele di arancio calabrese
	260	Miele di castagno calabrese
	261	Miele di corbezzolo
	262	Miele di eucaliptus calabrese
	263	Miele di melata di abete calabrese
	264	Miele di sulla calabrese
	265	Ricotta
	266	Ricotta affumicata
	267	Ricotta di capra affumicata
	268	Ricotta di pecora
	269	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	22	Ammugliatielli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellatine
	35	Cicoli
	36	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	37	Fegato con la zeppa
	38	Filetto di Vairano Patenora*
	39	Filettone di Vairano Patenora*
	40	Fiocco di prosciutto
	41	Fleppa*
	42	Gelatina di maiale*
	43	Guanciale del Formicoso
	44	Lardello di Andretta
	45	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	46	Mozzariello*
	47	Nnoglia di maiale*
	48	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	49	O per e 'o muss
	50	Orvula*
	51	Pancetta arrotolata
	52	Pancetta tesa
	53	Porchetta del Sannio
	54	Prigiotto*
	55	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	56	Prosciutto di Casaletto*
	57	Prosciutto di Pietraroja*
	58	Prosciutto di Rocchetta*
	59	Prosciutto di Trevico*
	60	Prosciutto di Venticano*
	61	Prosciutto irpino*
	62	Salame Napoli*
	63	Salame di Mugnano*
	64	Salsiccia
	65	Salsiccia affumicata
	66	Salsiccia del Cilento*
	67	Salsiccia del Vallo di Diano*

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
	68	Salsiccia di polmone*
	69	Salsiccia fresca a punta di coltello
	70	Salsiccia r' poc*
	71	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	72	Salsiccia sotto sugna
	73	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	74	Samurchio*
	75	Sopressata caggianese*
	76	Soppressata del Cilento*
	77	Soppressata del Sannio*
	78	Soppressata del Vallo di Diano*
	79	Soppressata di Gioi Cilento*
	80	Soppressata di Ricigliano*
	81	Soppressata irpina*
Formaggi	82	Bebè di Sorrento
	83	Bocconcini alla panna di bufala
	84	Burrini e burrata di bufala
	85	Caciocavallo affumicato
	86	Caciocavallo del Matese*
	87	Caciocavallo di bufala
	88	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	89	Caciocavallo di Castelfranco*
	90	Caciocavallo irpino di grotta*
	91	Caciocavallo podolico*
	92	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	93	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	94	Caciocchiato
	95	Cacioricotta caprino del Cilento
	96	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	97	Caciottina canestrata di Sorrento
	98	Caprino conciato del Montemaggiore*
	99	Caso conzato*
	100	Caso maturo*
	101	Caso Vallicelli*
	102	Casoperuto e marzolino*
	103	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	104	Casu ré pecóra del Matese*
	105	Fiordilatte
	106	Fior di ricotta di Ponte Persica
	107	Formaggio caprino del Cilento
	108	Formaggio coi vermi*
	109	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	110	Formaggio morbido del Matese*
	111	Juncata
	112	Manteca*
	113	Manteca del Cilento*
	114	Mascarpone di Bufala
	115	Mozzarella nella mortella*
	116	O' Peluso*
	117	Pecorino del Monte Marzano*
	118	Pecorino di Bagnolese*
	119	Pecorino di Carmasciano*
	120	Pecorino di Laticauda*
	121	Pecorino di Vitulano*
	122	Pecorino di Pietraroja*
	123	Pecorino fresco e stagionato
	124	Pecorino salaprese*
	125	Primosale stagionato di Cuffiano*
	126	Provola affumicata*
	127	Provola affumicata di bufala*
	128	Provolone*
	129	Riavulillo*
	130	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*
	131	Scamorza
	132	Scamorza di bufala

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
	133	Scamorza di Montella
	134	Scamorzini del Matese*
	135	Scamosciata
	136	Stracchino di Bufala
	137	Stracciata*
	138	Stracciata del Matese*
	139	Treccia
	140	Treccia di Montella
Grassi (burro, margarina, oli)	141	Burro artigianale*
	142	Burro di bufala
	143	Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
	144	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	145	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	146	Aglio dell'Ufita
	147	Albicocca vesuviana
	148	Antica Pera da Sidro del Matese
	149	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	150	Arancia di Pagani
	151	Arancia di Sorrento
	152	Broccolo del Vallo di Diano
	153	Broccolo di Paternopoli
	154	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	155	Broccolo San Pasquale
	156	Caldarroste in sciroppo e rum
	157	Cappella
	158	Carciofo bianco
	159	Carciofo capuanella
	160	Carciofo di Castellammare
	161	Carciofo di Montoro
	162	Carciofo di Pietrelcina
	163	Carciofo di Procida
	164	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	165	Cardillo
	166	Cardone
	167	Carlentina
	168	Carosella
	169	Castagna del Monte Faito
	170	Castagna del prete
	171	Castagna di Acerno
	172	Castagna di Trevico
	173	Castagna jonna di Civitella Licinio
	174	Castagna paccuta
	175	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	176	Castagna vofarella
	177	Castagne infornate, Castagne n'fornate
	178	Castagne moscie, Fico
	179	Cavolfiore gigante di Napoli
	180	Cavolo da minestra
	181	Ceci dell'Ofanto
	182	Cece di Cicerale
	183	Cece di Valle Agricola
	184	Cece nero del Fortore
	185	Cece piccolo del Sannio
	186	Cicoria selvatica
	187	Cicoria verde di Napoli
	188	Ciliegia del Monte
	189	Ciliegia della Recca
	190	Ciliegia di Bracigliano
	191	Ciliegia di Pimonte
	192	Ciliegia di Siano
	193	Ciliegia maiatica
	194	Ciliegia melella
	195	Ciliegia S. Pasquale
	196	Cipolla alifana
	197	Cipolla bianca di Pompei
	198	Cipolla di Airola
	199	Cipolla di Eremiti

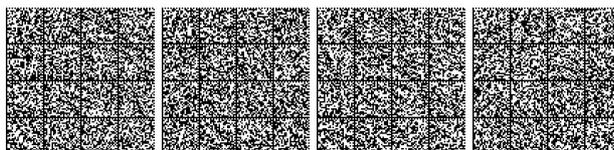
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	200	Cipolla di Vatolla
	201	Cipolla ramata di Montoro
	202	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	203	Cuccija
	204	Curn' ciell a callariell'
	205	Fagioli di Volturara Irpinia
	206	Fagioli lardari
	207	Fagioli quarantini
	208	Fagioli tabacchini
	209	Fagiolo a formella
	210	Fagiolo a pisello
	211	Fagiolo bianco di Montefalcone
	212	Fagiolo della regina di San Lupo
	213	Fagiolo dell'occhio
	214	Fagiolo dente di morto
	215	Fagiolo di Cera
	216	Fagiolo di Controne
	217	Fagiolo di Gallo Matese
	218	Fagiolo di Gorga
	219	Fagiolo di Mandìa
	220	Fagiolo di Villaricca
	221	Fagiolo mustacciello
	222	Fagiolo risillo
	223	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	224	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	225	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	226	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	227	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	228	Fagiolo Zampognaro
	229	Fagiolo zolfariello
	230	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	231	Fava di Miliscola
	232	Fichi secchi con miele
	233	Fico di S. Mango
	234	Fico lardaro
	235	Fico troiano
	236	Fico vendemmia, Natalese
	237	Finocchio bianco palettone
	238	Finocchio di Sarno
	239	Fragolata di Acerno
	240	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	241	Frutti di Bosco di Acerno
	242	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	243	Giallona di Siano
	244	Grano arso
	245	Grano romanella
	246	Granoturco della quarantina
	247	Granoturco di Gallo Matese
	248	Kaki vainiglia napoletano
	249	Lenticchia del Sannio
	250	Lenticchia di Valle Agricola
	251	Limone dei Campi Flegrei
	252	Limone di Procida
	253	Lupino gigante di Vairano
	254	Mais Rosso di Baselice
	255	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	256	Mandarino comune vesuviano
	257	Mandarino dei Campi Flegrei
	258	Marrone di S. Cristina
	259	Marrone di Scala
	260	Marzellina
	261	Marzocca

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	262	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	263	Mela capodiciuccio
	264	Mela chianella
	265	Mela chichedda
	266	Mela limoncella
	267	Mela limoncellona
	268	Mela San Giovanni
	269	Mela sergente
	270	Mela tubbiona
	271	Mela zitella
	272	Melanzana cima di viola
	273	Melanzana lunga di Napoli
	274	Melanzana paccia
	275	Melata di fichi
	276	Melone di Altavilla
	277	Melone di Capua
	278	Melone napoletano
	279	Nocciola camponica
	280	Nocciola di S. Giovanni
	281	Nocciola mortarella
	282	Nocciola riccia di Talanico
	283	Noce di Sorrento
	284	Noce malizia
	285	Noce San Martino
	286	Oliva caiazzara
	287	Oliva Marinese
	288	Oliva salella ammaccata del Cilento
	289	Oliva Tifatina o del Tifata
	290	Oliva vernacciola di Melizzano
	291	Oliva masciatica
	292	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	293	Origano del Matese
	294	Panzarieddi di Casalbuono
	295	Papaccelle
	296	Pappola
	297	Patata di Acerno
	298	Patata di Monte San Giacomo
	299	Patata di Trevico
	300	Patata fresca campana
	301	Patata nera del Matese
	302	Patata novella
	303	Patata ricciona o riccia di Napoli
	304	Patata rossa del Vallo di Diano
	305	Patata sotterrata di Calvaruso
	306	Peperoncini ripieni al tonno
	307	Peperoncini verdi o di fiume
	308	Peperoncino friariello napoletano
	309	Peperoncino friariello nocerese
	310	Peperone cazzone
	311	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	312	Peperone quarantino di San Salvatore
	313	Peperone sassaniello
	314	Peperoni quagliettani
	315	Pera carmosina
	316	Pera del rosario
	317	Pera lardara
	318	Pera mastantuono
	319	Pera pennata
	320	Pera Sant'Anna
	321	Pera sorba
	322	Pera spadona di Salerno
	323	Pera spina
	324	Percoca col pizzo
	325	Percoca puteolana
	326	Percoca terzarola
	327	Pesca bellella di Melito
	328	Pesca bianca napoletana

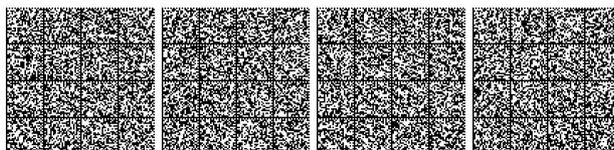
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	329	Pesca poppa di venere
	330	Peschiole
	331	Pezzetta 'e vino cuotto
	332	Piselli cornetti
	333	Pisello centogiorni
	334	Pomodori secchi sott'olio
	335	Pomodorino campano
	336	Pomodorino corbarino
	337	Pomodorino dell'Ufita
	338	Pomodorino di Rofrano
	339	Pomodorino giallo
	340	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	341	Pomodoro cannellino flegreo
	342	Pomodoro di Sorrento
	343	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	344	Pomodoro guardiolo
	345	Pomodoro pelato di Napoli
	346	Pomodoro Re Umberto
	347	Pomodoro sarvatico
	348	Prugna coglipiecuri
	349	Rapa catozza
	350	Risciola
	351	Risi di Casalbuono
	352	Saragolla
	353	Scarola bianca riccia schiana
	354	Sciuscillone
	355	Secena
	356	Sedano di Gesualdo
	357	Speuta
	358	Susina botta a muro
	359	Susina marmulegna
	360	Susina pappacona
	361	Susina pazza
	362	Susina scarrafona
	363	Susina turcona
	364	Tartufo di Ceppaloni
	365	Tartufo di Colliano
	366	Tartufo nero del Matese
	367	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	368	Timo delle coste del Mutria
	369	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	370	Uva armonera del Cilento
	371	Uva bianca a cuore del Cilento
	372	Uva catalanesca
	373	Uva Coda di Volpe Rossa
	374	Uva cornicella
	375	Uva Lengua de Femmena
	376	Uva salamanna
	377	Uva sanginella
	378	Tabaccanti di Casalbuono
	379	Virni
	380	Zafferano
	381	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	382	Zucca napoletana
	383	Zucchino san pasquale

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	384	Antico Bignè di Solofra
	385	Amaretto di Caposele
	386	Babà
	387	Biscotti al miele
	388	Biscotti di Castellammare
	389	Biscotto di grano integrale
	390	Biscotto di granone
	391	Biscotto all'amarena
	392	Biscotto di Sant'angelo
	393	Calzoncelli
	394	Calzone
	395	Cannazze
	396	Cannolo cilentano
	397	Cannolo irpino
	398	Carrati
	399	Cartellate con mosto
	400	Casatiello dolce
	401	Asatiello sugna e pepe
	402	Chiacchiere
	403	Ciaola
	404	Ciaolone
	405	Confettone, ò Cunftton
	406	Copeta
	407	Delizie al limone
	408	Divino amore
	409	Follovielli
	410	Fresella Beneventana
	411	Fusillo Avellinese
	412	Fusillo di Felitto
	413	Fusillo di Gioi
	414	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	415	Guanto Caleno
	416	Marsigliese
	417	Matasse di Caposele
	418	Migliaccio
	419	Monachina
	420	Muffletto di Caposele
	421	Mustaccioli
	422	'Ndunderi
	423	'Nfrennula
	424	Pagnotta di Santa Chiara
	425	Palme di confetti
	426	Pane dei Camaldoli
	427	Pane di Baiano
	428	Pane di Calitri
	429	Pane di iurmano
	430	Pane di Montecalvo
	431	Pane di Padula
	432	Pane di patate
	433	Pane di San Sebastiano
	434	Pane di Saragolla
	435	Pane di Villaricca
	436	Panesillo di Ponte
	437	Paniedd' r' sirino
	438	Panino napoletano
	439	Pantorrone
	440	Panuozzo
	441	Panzarotti
	442	Parrozzo*
	443	Pasta mischiata
	444	Pasticella di Acerno
	445	Pasticcio caggianese
	446	Pastiera
	447	Pigna
	448	Pizza chiena
	449	Pizza Cilentana
	450	Pizza con ricotta

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	451	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	452	Pizza di San Martino
	453	Pizza di scarola
	454	Pizza figliata, Serpentone
	455	Pizza migliazza cu li frittole
	456	Pizza napoletana verace artigianale
	457	Pizza roce caggianese
	458	Pizza sulla liscia*
	459	Puccellato dolce
	460	Puccellato salato
	461	Raffioli
	462	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	463	Raviolo di ricotta di pecora
	464	Ricci
	465	Roccocò
	466	Sanguinaccio
	467	Scaldatelle
	468	Scanata del Sannio
	469	Scazzatiello, Cavatieddu
	470	Scialatiello
	471	Sciavola di Circello
	472	Sciusciello, ò Sciuscello
	473	Sfogliatella
	474	Sfogliatella Santa Rosa
	475	Sospiri al limone
	476	Spantorrone di grotta
	477	Struffoli
	478	Struppolo
	479	Susamielli
	480	Taraddi con finocchio
	481	Taralli intrecciati
	482	Tarallini al vino
	483	Tarallo all'uovo
	484	Tarallo con le mandorle
	485	Tarallo cu ll'ove
	486	Tarallo di Agerola
	487	Tarallo di San Lorenzello
	488	Tarallo Roscianese
	489	Tarallo sugna e pepe
	490	Tarallucci al naspro
	491	Tasca
	492	Torroncino di Roccagloriosa
	493	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	494	Torrone di Benevento
	495	Torrone di castagna
	496	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	497	Triilli
	498	Turcinegliu
	499	Vanti
	500	Zandraglia
	501	Zeppola di S. Giuseppe
	502	Zeppola fritta
	503	Zeppola padulese

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti della gastronomia	504	Baccalà alla perticatora
	505	Braciola
	506	Carne al latte
	507	Ciambottella
	508	Cicatielli col Pulieio
	509	Ciauliello
	510	Cicci di Santa Lucia
	511	Cinghiale alla cacciatora*
	512	Crocché
	513	Gattò di patate
	514	Genovese
	515	Frittata di scammaro
	516	Frittura napoletana
	517	Lardiata
	518	Mantoppole di Montaperto
	519	Melanzana a scarpone
	520	Minestra caggianese
	521	Parmigiana di melanzane
	522	Peperone imbottito
	523	Pancotto dei foresi
	524	Panzetta
	525	Patane e cicc'
	526	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	527	P'ttera
	528	Ragù napoletano
	529	Salsa piccante
	530	Sartù di riso
	531	Scarpariello
	532	Scarpella di Castelvenere
	533	Sfrionzola
	534	Stufati di Teggiano
	535	Tagliatelle all'acciaccata
	536	Tiella padulese
	537	Zucchini alla scapece
	538	Zuppa di soffritto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	539	Acciughe sotto sale*
	540	Alicette piccanti*
	541	Alici di menaica*
	542	Alici marinate*
	543	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	544	Filetti di alici sott'olio*
	545	Stocco*
	546	Tarantiello
	547	Triglia rossa di Licosa*
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	548	Marzellina*
	549	Miele di acacia
	550	Miele di asfodelo
	551	Miele di borragine
	552	Miele di cardo
	553	Miele di castagno
	554	Miele di girasole
	555	Miele di lupinella
	556	Miele di rovo
	557	Miele di sulla
	558	Miele millefiori
	559	Ricotta di Carmasciano
	560	Ricotta di fuscella*
	561	Ricotta di Laticauda
	562	Ricotta di Pecora Bagnolese
	563	Ricotta essiccata di bufala*
	564	Ricotta essiccata ovicaprina*
	565	Ricotta fresca di bufala*
	566	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	567	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	568	Ricotta mantéca di Montella
	569	Ricotta salaprese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco di culatello*
	30	Gallo ruspante
	31	Lardo di Montefeltro
	32	Lardo, Gras
	33	Lonzino, Capolongo
	34	Mariola*
	35	Mazza fegato
	36	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	37	Pancetta arrotolata
	38	Pancetta canusina*
	39	Pesto di cavallo, Caval pist
	40	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	41	Pollo di razza Fidentina
	42	Pollo di Romagna
	43	Porchetta, Purcheta
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	45	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	46	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	47	Salame fiorettino*
	48	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintìl*
	49	Salsiccia
	50	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	51	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
	52	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	53	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
	54	Stracotto alla piacentina, 'L Stua
	55	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	56	Suino pesante
	57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	58	Tasto, Tast
	59	Zuccotto di Bismantova*

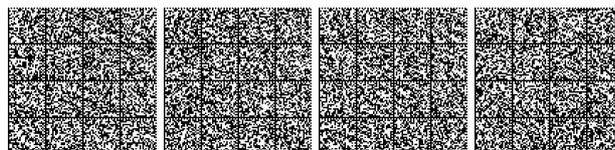
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Condimenti	60	Pasta di tartufo bianco
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore
	62	Sale, Sàl
Formaggi	63	Caciotta*
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	65	Caprino*
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	67	Casecc*
	68	Formaggetta fresca, Furmaìn*
	69	Pecorino*
	70	Pecorino del pastore*
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	72	Raviggiolo*
	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	75	Aglio bianco piacentino
	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdulino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	88	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	89	Cardo gigante di Romagna
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione
	91	Castagna reggiana, Masangaia
	92	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	93	Cicerchia
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	96	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	100	Farro triticum dicoccum
	101	Fragola di Romagna
	102	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	103	Kiwi
	104	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	105	Loto di Romagna
	106	Marmellata di bacche di rosa canina
	107	Marmellata di more
	108	Marrone del Montefeltro
	109	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	110	Mela campanina, Pòm campanein
	111	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	112	Melone tipico di San Matteo Decima
	113	Patata di Montescudo
	114	Patata di Montese
	115	Pera Scipiona
	116	Pera Volpina
	117	Pesca Bella di Cesena
	118	Pesca buco incavato, Bus incavè
	119	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	120	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	121	Sapore, Savor
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	123	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Strìdual, Stridul, Strìvul, Strìgval
	124	Sugali, Sugal

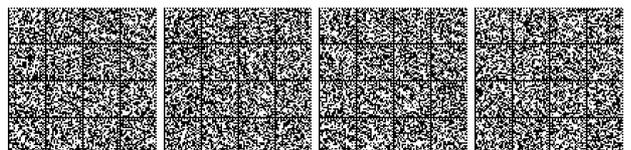
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	125	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	126	Susina di Vignola
	127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	128	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	129	Tartufo bianco pregiato
	130	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	131	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	132	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	134	Amaretti, Amarett
	135	Amaretto di Spilamberto
	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	137	Anolino, Anolen

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	138	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	139	Bensone, Balsone, Balsòn
	140	Biscione reggiano
	141	Bizulà
	142	Bodino di uva Termarina
	143	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	144	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	145	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	146	Bomba di tagliatelle
	147	Borlengo, Burleng, Burlang
	148	Bortellina, Burtlêina
	149	Bracciatello
	150	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	151	Caffè in forchetta
	152	Canestrelli, Canestrèli
	153	Cantarelle, Al Cantarëli
	154	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	155	Cappelletti, Caplitt
	156	Cappelletto reggiano
	157	Cassatella
	158	Castagnaccio, Castagnaz
	159	Castagnaccio, Pattona
	160	Castagnole
	161	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	162	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	163	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	164	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	165	Ciaccio, Ciacc
	166	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	167	Ciambella ferrarese, Brazadela
	168	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	169	Ciambella, Boslan, Zambëla
	170	Ciambelline, Buslanein
	171	Coppo all'emiliana
	172	Crescenta, Carsent
	173	Crescenta fritta, Cherscènta frètta
	174	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn
	175	Croccante, Cruccant
	176	Crostoli del Montefeltro
	177	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	178	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	179	Erbazzone di Reggio Emilia
	180	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	181	Focaccia con ciccioli, Chisola
	182	Fritloc frittelle di castagne
	183	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	184	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	185	Frittelle di tagliatelle, Pattone
	186	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
	187	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
	188	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt
	189	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
	190	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei
	191	Gnocchi, Gnocc
	192	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso
	193	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc
	194	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc
	195	Gramigna gialla
	196	Gramigna paglia e fieno

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

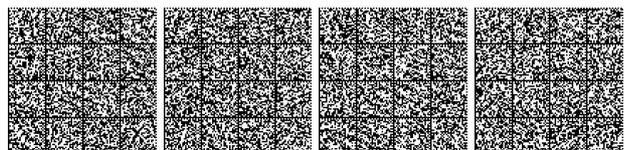
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	197	Gramigna verde
	198	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	199	Latte alla Portoghese
	200	Latte brulè, Latt brulè
	201	Latte in piedi, Latt in pè
	202	Latteruolo
	203	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	204	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	205	Manfrigoli
	206	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	207	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	208	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	209	Miacetto, Miacet
	210	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
	211	Minestra di castagne
	212	Minestra imbottita, Spoja lorda
	213	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchìni, Al Mistuchên

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	214	Mosto cotto, Must cot
	215	Offelle di marmellata
	216	Orecchioni, J Urciôn
	217	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	218	Pagnotta pasquale
	219	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	220	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	221	Pan di Spagna
	222	Pane a lievitazione naturale
	223	Pane casareccio, Pan casalen
	224	Pane di Castrocaro
	225	Pane di zucca, Pan ad zücca
	226	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	227	Panzanella, Panzanëla
	228	Pane schiacciato, batäro
	229	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	230	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	231	Pastafrolla alla maniera reggiana
	232	Pasta Margherita
	233	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	234	Pasticcio di cappelletti
	235	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	236	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	237	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	238	Pesche finte ripiene
	239	Piada coi ciccioli
	240	Piadina della Madonna del Fuoco
	241	Piadina fritta, Pié fretta
	242	Pinza bolognese, Penza bolognese
	243	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	244	Polentine
	245	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	246	Savoiardi
	247	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	248	Sbricciolina, Sbrisulina
	249	Scarpasot
	250	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	251	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	252	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	253	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	254	Spianata, Schiacciata, S-ciazêda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	255	Spongata di Busseto
	256	Spongata di Corniglio
	257	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	258	Spongata di Reggio Emilia
	259	Spongata, Spunghéda
	260	Sprelle, Spreli
	261	Spumini, Schiumini, Spumén
	262	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	263	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	264	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	265	Strozzapreti, Strozaprit
	266	Sulada
	267	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadël, Lasagni
	268	Tagliatella bolognese
	269	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadël cun i strìdul, Tajadël cun i strìgul, Tajadëli cun i stridle
	270	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	271	Tagliatelle dolci

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

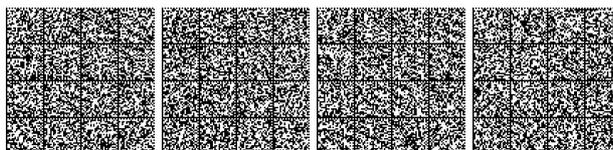
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	272	Tagliatelle verdi, Tajadël verdi, Tajadèli verdi
	273	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	274	Tardura
	275	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	276	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	277	Topino d'Ognissanti
	278	Torta d’erbe
	279	Torta dei preti, Turta ad prètt
	280	Torta di granoturco, Turta ad mëlga
	281	Torta di mele, Turta ad pum
	282	Torta di pere, Turta ad per
	283	Torta di prugne, Turta ad brügna
	284	Torta di ricotta
	285	Torta di riso di reggiana

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	286	Torta di uva Termarina
	287	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	288	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	289	Tortellacci di carnevale
	290	Tortelli alla lastra
	291	Tortelli con le ortiche
	292	Tortelli d'erbetta, Torde d’erbeta
	293	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	294	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	295	Tortelli di mele
	296	Tortelli di patate
	297	Tortelli di ricotta
	298	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	299	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	300	Tortelli di verza
	301	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	302	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	303	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösli; Turtel con al ròşli
	304	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	305	Tortellini di Bologna
	306	Tortellini
	307	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	308	Zampanella, Zàmpanèla
	309	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	310	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
Prodotti della Gastronomia	311	Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
	312	Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i bşarël a la rumagnöla
	313	Anguilla in umido, Anguilla in ümid
	314	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	315	Arrosto di maiale alla reggiana
	316	Arrosto ripieno
	317	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
	318	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	319	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	320	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	321	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	322	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli
	323	Cardi in umido
	324	Cavolfiore all'uso di Romagna
	325	Cavoli ripieni, Cavul ripein
	326	Cipolle comodate
	327	Cipolle intiere con salsa
	328	Cipolle ripiene di magro
	329	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst
	330	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora
	331	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	332	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
	333	Fagioli in giubalunga
	334	Faraona alla creta, Faraona al creda
	335	Fegatelli di maiale, Figadèt
	336	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
	337	Funghi fritti, Fonz fritt
	338	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
	339	Insalata rustica, Rustisana
	340	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
	341	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina
	342	Lesso di carni, Less
	343	Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
	344	Lumache fritte

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	345	Lumache in umido
	346	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
	347	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	348	Ossobuco, òs bus
	349	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
	350	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
	351	Pan cott, Zuppa di pane
	352	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
	353	Polenta condita, Puleinta consa
	354	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

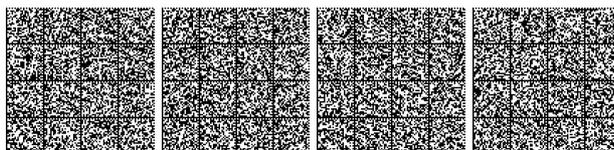
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti della gastronomia	355	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	356	Polenta pasticciata
	357	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	358	Polpettone di tacchino alla reggiana
	359	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	360	Radicchi con la pancetta
	361	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	362	Ragù classico alla bolognese
	363	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
	364	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	365	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
	366	Salsa di prezzemolo, Sälsa ad savur
	367	Salsa verde per bolliti
	368	Scàpa, Mnufocc, Menni
	369	Seppie con pisellli
	370	Spaghetti con le poveracce
	371	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla
	372	Tinche all'emiliana
	373	Torta di patate, Turta d'patat
	374	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese
	375	Trippa, Trèpa
	376	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	377	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
	378	Trote come si preparano a Succiso
	379	Valigini, Valisein, Verzot
	380	Verzolini, Varzulein
	381	Zigulleda, Ziguleda
	382	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	383	Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
	384	Zuppa di pesci, Süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	385	Miele del Montefeltro
	386	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	387	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	388	Miele di tiglio, Mel tiglio
	389	Ricotta*
	390	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	391	Acquadelle marinate
	392	Alici marinate, Sardun marined
	393	Anguilla marinata di Comacchio
	394	Brodetto di vongole
	395	Cozze gratinate
	396	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
	397	Saraghina maturata nel sale
	398	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto dolce o affumicato
	40	Salam di cueste
	41	Salame d'oca
	42	Salame friulano
	43	Sanganel
	44	Sassaka
	45	Sbarbot
	46	Schulta fumat
	47	Sopressa
	48	Spalla cotta di Carnia affumicata
	49	Speck affumicato
	50	Speck d'oca
	51	Stinco di Carnia
Condimenti	52	Aceto di mele
	53	Osiet
	54	Salsa balsamica

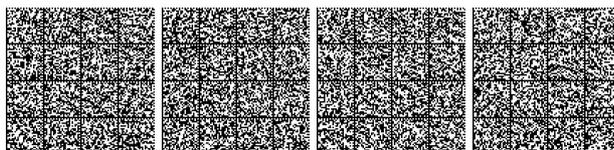
REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Formaggi	55	Caciotta caprina
	56	Caprino stagionato
	57	Cuincir
	58	Formadi frant
	59	Formaggio asìno*
	60	Formaggio caprino morbido
	61	Formaggio di malga*
	62	Formaggio fagagna
	63	Formaggio salato
	64	Formai del cìt
	65	Frico
	66	Latteria
	67	Monte Re
	68	Sot la trape
	69	Tabor

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Grassi (burro, margarina, oli)	70	Olio dei Colli Orientali
	71	Olio del Carso
	72	Ônt (burro fuso di malga)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	73	Aglio di Resia
	74	Asparago bianco
	75	Asparago verde in agrodolce
	76	Blave di Mortean
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
	79	Castagna di Mezzomonte
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81	Castagna obiacco
	82	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
	86	Fagiolo antico di San Quirino
	87	Fagioli borlotti di Carnia
	88	Fagiolo borlotto di Pesariis
	89	Fagiolo cesarins
	90	Fagiolo dal santisim
	91	Fagiolo dal voglut
	92	Fagiolo laurons
	93	Fagiolo militons
	94	Fagiolo rampicante fiorina
	95	Fave di Sauris
	96	Fico figo moro
	97	Lidrìc cul pòc
	98	Mais da polenta
	99	Mais bianco Perla friulano
	100	Mela zeuka
	101	Marrone striato del Landre
	102	Patata di Godia
	103	Patate di Ribis
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pêr Martìn
	106	Pesca iris rosso
	107	Pesca isontina
	108	Pesca triestina
	109	Pierçolade
	110	Radic di mont
	111	Radicchio canarino
	112	Radicchio rosa di Sacile
	113	Rapa di Verzegnis
	114	Ràti
	115	Rosa di Gorizia
	116	Savors
	117	Susine di Castelnovo, Cespes
	118	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	119	Vellutata di asparago verde
	120	Zucchino giallo di Sacile
	121	Biscotto esse
	122	Biscotto Pordenone
	123	Biscotto pevarins

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	124	Buiadnik
	125	Cjalcune
	126	Cjalzòns
	127	Colaz
	128	Favette triestine
	129	Gnochi de susini
	130	Grissino di Resiutta
	131	Gubana
	132	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	133	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	134	Pan di sorc
	135	Pinza triestina
	136	Presnitz
	137	Putizza
	138	Strucchi
	139	Strucchi lessi
	140	Tiramisù

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti della gastronomia	141	Boreto, Boreto a la graisana
	142	Calandràca
	143	Frico
	144	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	145	Jota
	146	Salame all'aceto, Salamp cul asêt
	147	Stak
	148	Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	149	Calamaro di Saccaleva
	150	Canocia de nassa
	151	Dondolo
	152	Matàn
	153	Mormora di Miramare
	154	Mussolo de scoio
	155	Passera coi ovi
	156	Pedocio de Trieste
	157	Pesce di valle
	158	Sardoni in savor
	159	Sardoni salati
	160	Sievoli soto sal
	161	Trota affumicata di San Daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	162	Miele di acacia del Carso
	163	Miele di marasca del Carso
	164	Miele di melata di bosco del Carso
	165	Miele di tiglio del Carso
	166	Miele friulano di acacia
	167	Miele friulano di ailanto
	168	Miele friulano di amorfa
	169	Miele friulano di castagno
	170	Miele friulano di melata di abete
	171	Miele friulano di rododendro
	172	Miele friulano di tarassaco
	173	Miele friulano di tiglio
	174	Miele millefiori del Carso
	175	Miele millefiori della laguna friulana
	176	Miele millefiori della montagna friulana
	177	Miele millefiori della pianura friulana
	178	Ricotta affumicata di malga
	179	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	10	Braciole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Mortadella di cavallo*
	35	Mortadella di manzetta maremmana*
	36	Omento di maiale (Beverelli)*
	37	Pancetta di suino
	38	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	40	Prosciutto crudo "Bauletto"*
	41	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	42	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	43	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	44	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	46	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	47	Salame "castellino"*
	48	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	49	Salame paesano*
	50	Salamella cicolana*
	51	Salamino tuscolano*
	52	Saldamirelli
	53	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	54	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	55	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	56	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	57	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	58	Salsiccia di bufala
	59	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	60	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	61	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	62	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	63	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	64	Spalla di suino (Spalluccia)*
	65	Speck di bufala
	66	Tordo matto di Zagarolo
	67	Ventricina olevanese*

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	68	Vitellina di bufala di Amaseno
	69	Vitellone di Itri
	70	Zampetti
	71	Zauzicchie e Salam funnan*
	72	"Zazzicchia" di Patrica*
Condimenti	73	Pasta di olive
	74	Pestato di olive di Gaeta
	75	Salsa balsamica di uva
Formaggi	76	Burrata di bufala*
	77	Cacio di Genazzano*
	78	Cacio fiore*
	79	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	80	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	81	Caciocavallo di Supino*
	82	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	83	Cacioricotta di bufala*
	84	Caciotta dei Monti della Laga*
	85	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	86	Caciotta di bufala (Pontina)*
	87	Caciotta di mucca*
	88	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	89	Caciotta genuina romana*
	90	Caciotta mista ai bronzi*
	91	Caciotta mista della Tuscia*
	92	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	93	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	94	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	95	Ciambella di Morolo*
	96	Conciato di San Vittore*
	97	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	98	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	99	Formaggio di capra*
	100	Gran cacio di Morolo*
	101	Marzolino e/o Marzolina*
	102	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	103	Pecorino ai bronzi*
	104	Pecorino dei Monti della Laga*
	105	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	106	Pecorino di Amatrice*
	107	Pecorino di Ferentino*
	108	Pecorino in grotta del viterbese*
	109	Pressato a mano*
	110	Provola di bufala (semplice e affumicata)*
	111	Provola di vacca (semplice e affumicata*)
	112	Provolone vaccino*
	113	Scamorza appassita - Cacetto di Supino
	114	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*
	115	Squarquaglione dei Monti Lepini*
	116	Stracchino di capra*
Grassi (burro, margarina, oli)	117	Burro di San Filippo
	118	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	119	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	120	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	121	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	122	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	123	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	124	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	125	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
	126	Actinidia
	127	Aglio rosso di Castelliri
	128	Aglio rosso di Proceno
	129	Arancio biondo di Fondi
	130	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	131	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	132	Broccoletti sezzesi "sini"
	133	Broccoletto di Anguillara
	134	Broccolo romanesco

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	135	Carciofini sott'olio
	136	Carciofo di Orte
	137	Carciofo di Sezze
	138	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	139	Carota di Fiumicino
	140	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	141	Castagna di Terelle
	142	Castagna rossa del Cicolano
	143	Cece del solco dritto di Valentano
	144	Ceci
	145	Cicerchia
	146	Cicerchia di Campodimele
	147	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	148	Ciliegia di Celleno
	149	Ciliegia Ravenna della Sabina
	150	Cipolla di Nepi
	151	Cipolla Prossedana
	152	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	153	Cocomero Pontino
	154	Fagiolina arsolana
	155	Fagiolo a carne
	156	Fagiolo a pisello
	157	Fagiolo a suricchio
	158	Fagiolo borbontino
	159	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	160	Fagiolo ciavattone piccolo
	161	Fagiolo cioncone
	162	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	163	Fagiolo di Sutri
	164	Fagiolo gentile di Labro
	165	Fagiolo giallo
	166	Fagiolo regina di Marano Equo
	167	Fagiolo solfarino
	168	Fagiolo verdolino
	169	Fagiolone di Vallepietra
	170	Fallacciano di Bellegra
	171	Farina di marroni
	172	Farro
	173	Farro dei Monti Lucretili
	174	Farro del pungolo di Acquapendente
	175	Favetta di Aquino
	176	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	177	Fichi sciroppati con nocciole
	178	Fichi secchi di Sonnino
	179	Finocchio della Maremma viterbese
	180	Fragola di Terracina
	181	Fragolina di Nemi
	182	Lattuga signorinella di Formia
	183	Lenticchia di Onano
	184	Lenticchia di Rascino
	185	Lenticchia di Ventotene
	186	Mais agostinella
	187	Marmellata di agrumi

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	188	Marmellata di castagne
	189	Marmellata di mele al mosto cotto
	190	Marmellata di uva fragola
	191	Marmellata di viscioli
	192	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	193	Marrone Antrodocano
	194	Marrone di Arcinazzo Romano
	195	Marrone di Latera
	196	Marrone segnino
	197	Melanzane sott’olio
	198	Mentuccia essiccata
	199	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	200	Nocciola dei Monti Cimini
	201	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott’olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	202	Orzo perlato dell'alto Lazio
	203	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	204	Patata di Leonessa
	205	Patata turchesa
	206	Peperone alla vinaccia
	207	Peperoni secchi
	208	Pera spadona di Castel Madama
	209	Pere sciroppate al mosto
	210	Pesche o percoche sciroppate
	211	Pinolo del litorale laziale
	212	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale
	213	Pomodoro corno di toro
	214	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	215	Pomodoro ovalone Reatino
	216	Pomodoro perino di Sperlonga
	217	Pomodoro scatolone di Bolsena
	218	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	219	Prugna pizzutella di Picinisco
	220	Rapa catalogna di Roccasecca
	221	Sarzefine di Zagarolo
	222	Scorsone o Tartufo d'estate
	223	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	224	Tartufo di Campoli Appennino
	225	Tartufo dei Monti Lepini
	226	Tartufo di Cervara
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	227	Tartufo di Saracinesco
	228	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	229	Visciolo dei Monti Lepini
	230	Zafferano della Valle dell'Aniene
	231	Zucchina con il fiore
	232	Anse del Tevere
	233	Amaretti
	234	Amaretti casperiani
	235	Amaretto di Guarcino
	236	Barachia
	237	Bastoni
	238	Biscotti
	239	Biscotti e ciambelle all'uovo
	240	Biscotti sezzesi
	241	Biscotto di S. Antonio
	242	Biscotto di Sant'Anselmo
	243	Bussolani
	244	Cacchiarelle
	245	Caciata di Sezze
	246	Caciatella di Maenza
	247	Cacione di Civitella S. Paolo
	248	Calzone con verdure
	249	Canasciunetti
	250	Casata pontecorvese
	251	Castagnaccio
	252	Castagne stampate

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	253	Cavallucci e pigne
	254	Ciacamarini
	255	Ciambella a cancello
	256	Ciambella al mosto
	257	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	258	Ciambella all'anice di Veroli
	259	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	260	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	261	Ciambella scottolata di Cori
	262	Ciambella Serronese
	263	Ciambelle al vino
	264	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	265	Ciambelle con l'anice
	266	Ciambelle da sposa
	267	Ciambelle del barone
	268	Ciambelle di magro di Sermoneta
	269	Ciambelle n'cotte
	270	Ciambelle salate
	271	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)
	272	Ciambelline
	273	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	274	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	275	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	276	Ciammella ellenese
	277	Ciammelle d'ova
	278	Ciammellocco di Cretone
	279	Ciammellone morolano
	280	Ciammellono
	281	Ciriola romana
	282	Crostate visciole di Sezze
	283	Crostatino ripieno
	284	Crustoli de girgenti
	285	Cuzzi di Roviano
	286	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	287	Dolce di patate
	288	Falia
	289	Fave dei morti
	290	Ferratelle
	291	Fettarelle
	292	Fetticciole nere e bianche
	293	Fettuccine
	294	Fiatoni o Fiaoni
	295	Filone sciapo da 1 kg.
	296	Frascarelli
	297	Frittelli di riso
	298	Frittelline di mele di Maenza
	299	Frittellone di Civita Castellana
	300	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	301	Gliu panettono di Maenza
	302	Gnocchetti di polenta
	303	Gnocchi de lu contadino
	304	Gnocchi di tritello di Valmontone
	305	Gnocchi di castagne
	306	Gnocchi ricci
	307	Gliu sangonato
	308	I recresciuti di Maenza
	309	Imbriachelle
	310	La Copeta
	311	Lacna stracciata di Norma
	312	Le Crespelle di Maenza
	313	Longarini di Cretone
	314	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	315	'Mbriachelle al mosto di Cori
	316	Maccaruni Gavignanesi
	317	Maccheroni
	318	Maccheroni a matassa
	319	Maccheroni con le noci di Vejano

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	320	Maltagliati o Fregnacce
	321	Mostaccioli
	322	Mostarde ponzesi
	323	Murzelli
	324	Murzitti
	325	'Ndremmappi di Jenne
	326	Pacchiarotti
	327	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	328	Palombella
	329	Pane cafone
	330	Pane casareccio di Lariano
	331	Pane casareccio di Lugnola
	332	Pane casareccio di Montelibretti
	333	Pane con le olive bianche e nere
	334	Pane con le patate (con purea di patate)
	335	Pane di Canale Monterano
	336	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	337	Pane di Veroli
	338	Pane integrale al forno a legna
	339	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)
	340	Pane Latino (Pà Latino)
	341	Pangiallo
	342	Panicella di Sperlonga
	343	Panini all'olio
	344	Panpapato
	345	Panpepato
	346	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	347	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	348	Pastarelle col cremore
	349	Paste di viscioli di Sezze
	350	Pezzetti (Sermoneta)
	351	Piccelatiegli
	352	Pinciarelle Monticellesi
	353	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	354	Pizza a fiamma
	355	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	356	Pizza "Bbotata"
	357	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	358	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	359	Pizza d'ova
	360	Pizza fritta
	361	Pizza grassa
	362	Pizza sucia
	363	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	364	Pizzicotti (Biscotti)
	365	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	366	Polentini
	367	Pupazza frascatana
	368	Quaresimanli
	369	Ravioli con crema di castagne
	370	Ravioli di patate
	371	Raviolo di San Pancrazio
	372	Sagne
	373	Salame del re
	374	Salavatici di Roviano
	375	Sciuscella
	376	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	377	Serpette
	378	Serpette di Sermoneta
	379	Serpette di Monte Porzio Catone
	380	Sfusellati
	381	Spaccaregli di Sezze
	382	Spumette
	383	Strozzapreti
	384	Struffoli di Sezze e Lenola
	385	Subiachini
	386	Susamelli
	387	Tagliatelle di castagne
	388	Taralli
	389	Tersitti de Girgenti
	390	Terzetti
	391	Tiella di Gaeta
	392	Tisichelle viterbesi
	393	Torroncino di Alvito
	394	Torta di ricotta di Sermoneta
	395	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	396	Torta pasqualina
	397	Torteri di Lenola
	398	Tortolo di Pasqua
	399	Tortolo di Sezze
	400	Tosa di Pasqua
	401	Tozzetti (di Viterbo)
	402	Tozzetti di pasta frolla
	403	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	404	Turchetti
	405	Tusichelle
	406	Uova stregate
	407	Zaoiardi di Anagni
	408	Zippole
Prodotti della gastronomia	409	Abbuticchio
	410	Carciofo alla matticella di Velletri
	411	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	412	Ceciarello di Vejano
	413	Frascategli ciociari
	414	Gricia o Griscia
	415	Padellaccia
	416	Pane ammollo
	417	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	418	Sagnozzi di Riofreddo
	419	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	420	Alici marinate
	421	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	422	Anguilla del lago di Bolsena
	423	Calamita del lago di Fondi
	424	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	425	Lattarino del lago di Bracciano
	426	Tellina del litorale romano
	427	Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	428	Trota reatina
	429	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	430	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	431	Fiordilatte
	432	Miele del Monte Rufeno
	433	Miele di Santoreggia
	434	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	435	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	436	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	437	Ricotta secca*
	438	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
Birre	8	Birra di Savignone
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Soppressata)
	33	Tomaselle
	34	Vacca cabannina
	35	Zeraria (Zraria)
Condimenti	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
Formaggi	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimìn tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginin
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciolo bianchetta
	120	Nocciolo codina
	121	Nocciolo dall'orto
	122	Nocciolo del rosso
	123	Nocciolo longhera
	124	Nocciolo menoia
	125	Nocciolo noscella
	126	Nocciolo ronchetta
	127	Nocciolo savreghetta

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
	128	Nocciolo tapparona
	129	Nocciolo trietta
	130	Olivo Colombaia
	131	Olivo Lavagnina
	132	Olivo Mortina
	133	Olivo Pignola
	134	Olivo Razzola
	135	Olivo Rossese
	136	Olivo Taggiasca
	137	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	138	Patata cannellina nera, Cannellina
	139	Patata di Pignone
	140	Patata morella, Muella, Muellin-a
	141	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia
	142	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa
	143	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
	152	Rose da sciroppo
	153	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	154	Sciroppo di rose
	155	Sciroppo di viole
	156	Scorzonera
	157	Susine "balle d'ase"
	158	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	159	Susino collo storto
	160	Susino massina
	161	Tartufo
	162	Violetta di Villanova di Albenga
	163	Vitigno barbarossa
	164	Vitigno crovin
	165	Vitigno moscatello di Taggia
	166	Vitigno scimiscià
	167	Zucca di Rocchetta Cengio
	168	Zucchino alberello di Sarzana
	169	Zucchino genovese
	170	Zucchino trombetta
	171	Amaretti di Sassello
	172	Amaretto di Gavenola
	173	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	174	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	175	Barbagiuai
	176	Biscette
	177	Biscotti del Lagaccio
	178	Biscotti di semola di Gavenola
	179	Biscotto di Taggia
	180	Buccellato
	181	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	182	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d’Aveto)
	183	Canestrelli di Avosso
	184	Canestrelli di castagne
	185	Canestrello di Brugnato

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	186	Canestrello di Taggia
	187	Castagnole
	188	Cavagnetto di Brugnato
	189	Chinotto candito (di Savona)
	190	Ciappe
	191	Corsetti avvantaggiati
	192	Corsetti del Levante Ligure
	193	Corsetti della Val Polcevera
	194	Cubàite
	195	Farinata (ligure, di ceci)
	196	Farinata (savonese, bianca)
	197	Focaccia
	198	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	199	Focaccia dolce sarzanese
	200	Frittelle della Val Bormida
	201	Gattafin
	202	Gobelletti
	203	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	204	Michetta
	205	Millesimini
	206	Nêgie
	207	Ossa dei morti
	208	Pan dei morti
	209	Pandolce (genovese)
	210	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
	211	Pane casereccio (della Val Bormida)
	212	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	213	Pane di Triora
	214	Pane d'orzo
	215	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
	216	Panèra

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	217	Panettone con farina di castagne
	218	Pansarola
	219	Pasta sciancà
	220	Pinolata
	221	Poncrè
	222	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	223	Quaresimali
	224	Ravioli di patate rosse
	225	Raviolo alle erbette
	226	Raviolo ligure
	227	Raviolo magro
	228	Rotelle
	229	Schiumette
	230	Ssciuette
	231	Spungata
	232	Strozzagatti
	233	Taggioen
	234	Tirotto
	235	Torcetti
	236	Torrone, U Turu'n
	237	Torta crescente
	238	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)
	239	Torta di nocciole
	240	Torta di riso dolce
	241	Torta di Torriglia
	242	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	243	Torta panarello (Panarella)
	244	Torta sacripantina
	245	Torta scema
	246	Torta stroscia
	247	Trofie
Prodotti della gastronomia	248	Baciocca
	249	Bagnùn d'acciughe
	250	Brandaculun
	251	Cappon magro
	252	Capponata
	253	Carne sotto il testo
	254	Castagnaccio
	255	Cima alla genovese
	256	Ciuppìn
	257	Condigion
	258	Coniglio
	259	Farinata di zucca
	260	Fazzino
	261	Focaccia verde
	262	Focaccine di mais
	263	Fràndura
	264	Frittelle di baccalà
	265	Gran pistau
	266	Lattughe ripiene
	267	Lisoni
	268	Lumache
	269	Mess-ciua
	270	Micotti
	271	Pan martin
	272	Panella
	273	Panissa
	274	Pissalandrea
	275	Polenta bianca
	276	Preboggion
	277	Sbira
	278	Scarpazza
	279	Scherpada
	280	Sgabei
	281	Stirpada

REGIONE LIGURIA

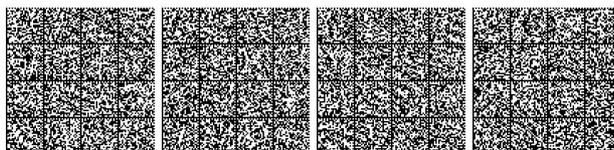
Tipologia	N°	Prodotto
	282	Stoccafisso
	283	Testaroli
	284	Torta di riso
	285	Torta di riso e porri
	286	Torta di zucca
	287	Torta pasqualina
	288	Ventre
	289	Zuppa di muscoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	290	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	291	Cicierello di Noli
	292	Gamberetti
	293	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	294	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	295	Tonnidi del Golfo Paradiso
	296	Zerlo di Noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	297	Latte Fresco della Valle Stura
	298	Latte fresco di Marinella
	299	Miele della Liguria
	300	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d’Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Analcolico al gusto ginger
	2	Aranciata
	3	Aranciata amara
	4	Bibita analcolica con estratto di chinotto
	5	Bitter analcolico
	6	Grappa riserva personale
	7	Limonata
Birre	8	Birra della Valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello di razza Brianzola
	10	Bastardei
	11	Borzat
	12	Bresaola affumicata
	13	Bresaola di cavallo
	14	Cacciatori d’oca
	15	Capretto da latte pesante
	16	Carne secca
	17	Ciccioli
	18	Ciccioli d’oca
	19	Ciccioli mantovani
	20	Cotechino bianco
	21	Cotechino cremonese vaniglia
	22	Cotechino della bergamasca
	23	Cotechino pavese
	24	Cuz
	25	Durelli d’oca
	26	Fegato d’oca grasso
	27	Grasso d’oca
	28	Greppole
	29	luganega
	30	Luganega di cavallo
	31	Lughenia da passola
	32	Manzo all'olio di Rovato
	33	Mortadella di fegato al vin brulè
	34	Pancetta con filetto
	35	Pancetta della bergamasca
	36	Pancetta pavese
	37	Patè di fegato d’oca
	38	Petto d’oca stagionato
	39	Pisto
	40	Pollo brianzolo
	41	Prosciuttini della Valtellina
	42	Prosciuttini della Valtellina al pepe
	43	Prosciuttino d’oca stagionato
	44	Prosciutto cotto
	45	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	46	Prosciutto crudo Marco d’Oggiono
	47	Prosciutto mantovano
	48	Quartini d’oca sotto grasso
	49	Salam casalin
	50	Salame con lingua
	51	Salame cotto di Quinzano d'Oglio
	52	Salame crudo del basso Pavese
	53	Salame da cuocere
	54	Salame della bergamasca
	55	Salame di Filzetta
	56	Salame di Montisola
	57	Salame di testa
	58	Salame d'oca crudo
	59	Salame d'oca ecumenico
	60	Salame mantovano
	61	Salame Milano

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	62	Salame nostrano di Stradella
	63	Salame pancettato
	64	Salame sotto grasso
	65	Salamelle di Mantova
	66	Salamina mista
	67	Salamini di capra
	68	Salamini di cavallo
	69	Salamini di cervo
	70	Salamini magri o maritati
	71	Salsiccia di castrato ovino
	72	Sanguinaccio o Marzapane
	73	Slinzega bovina
	74	Slinzega di cavallo
	75	Soppressata bresciana
	76	Verzini
	77	Violino
	78	Violino di capra

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	79	Agrì di valtorta
	80	Bagoss
	81	Bernardo
	82	Branzi
	83	Cadolet di capra
	84	Caprino a coagulazione lattica
	85	Caprino a coagulazione presamica
	86	Caprino vaccino
	87	Casatta di Corteno Golgi
	88	Casolet
	89	Casoretta
	90	Crescenza
	91	Fatuli'
	92	Fiorone della Valsassina
	93	Fiurì o Fiurit
	94	Fontal
	95	Formaggella di Menconico
	96	Formaggella della Val Brembana
	97	Formaggella della Val di Scalve
	98	Formaggella della Val Sabbia
	99	Formaggella della Val Seriana
	100	Formaggella della Val Trompia
	101	Formaggella della Valcamonica
	102	Formaggella Tremosine
	103	Formaggio d'Alpe grasso
	104	Formaggio d'Alpe misto
	105	Formaggio d'Alpe semigrasso
	106	Formaggio Val Seriana
	107	Formai de Livign
	108	Frumagit di Curiglia
	109	Furmag de Segia
	110	Garda Tremosine
	111	Granone lodigiano
Formaggi	112	Italico
	113	Lattecrudo di Tremosine
	114	Latteria
	115	Magnoca
	116	Magro
	117	Magro di Latteria
	118	Magro di Piatta
	119	Mascherpa d'Alpe
	120	Matusc
	121	Motelì
	122	Nisso
	123	Nostrano grasso
	124	Nostrano semigrasso
	125	Panerone
	126	Robiola bresciana
	127	Robiola della Valsassina
	128	Rosa camuna
	129	Semuda
	130	Sta'el
	131	Stracchino bronzone
	132	Stracchino della Valsassina
	133	Stracchino orobico
	134	Stracchino tipico
	135	Strachet
	136	Tombea
	137	Torta orobica
	138	Valtellina scimudin
	139	Zincarlin
	140	Zincarlin de Vares

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Grassi (burro, margarina, oli)	***141***	Burro
	142	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	***143***	Amarene d'Uschione
	144	Asparago di Cilavegna
	145	Asparago di Mezzago
	146	Castagne secche
	147	Cipolla di Brunate
	148	Cipolla di Sermide
	149	Cipolla dorata di Voghera
	150	Cipolla rossa
	151	Conserva senapata
	152	Cotognata
	153	Fagiolo borlotto di Gambolò
	154	Farina di grano saraceno
	155	Farina per polenta della bergamasca
	156	Marroni di Santa Croce
	157	Mostarda di Cremona
	158	Mostarda di Mantova
	159	Patata bianca di Oreno

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	160	Patata comasca bianca
	161	Patate di Campodolcino
	162	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	163	Pisello di Miradolo Terme
	164	Pomella genovese della Valle Staffora
	165	Radici di Soncino
	166	Riso
	167	Rosmarino di Montevecchia
	168	Salvia di Montevecchia
	169	Sugolo
	170	Tartufo
	171	Tartufo nero
	172	Zucca mantovana
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	173	Amaretti di Gallarate
	174	Anello di Monaco
	175	Baci del signore
	176	Baci di Cremona
	177	Bertù
	178	Bisciola
	179	Biscotin de Prost
	180	Brasadella (dolce)
	181	Braschin
	182	Brutti e buoni
	183	Bunbunenn
	184	Buscel di fich
	185	Bussolano
	186	Bussolano di Soresina
	187	Canünsei de Sant'Antone
	188	Capunsei
	189	Carcent
	190	Casoncelli della bergamasca
	191	Casoncello di Barbariga
	192	Castagnaccio
	193	Caviadini
	194	Croccante
	195	Cupeta
	196	Dolce Varese
	197	Fidelin
	198	Focaccia di Gordona
	199	Frittella
	200	Gnocchi di zucca
	201	Graffioni
	202	Grissini dolci
	203	Marubini
	204	Masigott
	205	Meascia dolce o salata
	206	Miccone
	207	Nocciolini
	208	Pan da cool
	209	Pan di segale
	210	Pan meino
	211	Pane comune
	212	Pane di pasta dura
	213	Pane di riso
	214	Pane di San Siro
	215	Pane giallo
	216	Pane mistura
	217	Panettone di Milano
	218	Panun
	219	Pazientini
	220	Pesce d’aprile
	221	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	222	Polenta e uccelli dolce
	223	Resta
	224	Ricciolino
	225	Sbrisolona
	226	Scarpinocc
	227	Schiacciatina
	228	Spongarda di Crema
	229	Tirot
	230	Torrone di Cremona
	231	Torta bertolina
	232	Torta del Donizetti
	233	Torta del paradiso
	234	Torta di fioretto
	235	Torta di grano saraceno
	236	Torta di latte
	237	Torta di mandorle
	238	Torta di S. Biagio
	239	Torta di tagliatelle

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	***240***	Torta mantovana
	241	Torta sbrisolona
	242	Tortelli cremaschi
	243	Tortelli di zucca
	244	Tortello amaro di Castel Goffredo
	245	Tortionata
	246	Treccia d'oro di Crema
	247	Turtel sguasarot
	248	Ufela
Prodotti della gastronomia	***249***	Fasulin de l'öc cun le cudeghe
	250	Luccio in bianco alla rivaltese
	251	Luccio in salsa alla rivaltese
	252	Taroz
	253	Zuppa alla pavese
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	***254***	Alborelle essiccate in salamoia
	255	Coregone
	256	Missoltino
	257	Pigo
	258	Tinca al forno di Clusane
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	***259***	Mascarpin de la calza
	260	Mascarpone artigianale
	261	Miele
	262	Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo
	15	Cicoli – Ciccioli – Sgrisciuli
	16	Coppa di testa – Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza – Capocollo – Scalmarita
	22	Lonzino – Capolombo
	23	Mazzafegato – Salsiccia matta
	24	Miaccio – Miaggio – Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc–Dindo
Condimenti	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
Formaggi	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino
	51	Pecorino in botte
	52	Raviggiolo
	53	Slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	Bacche di biancospino in sciroppo
	62	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	Carciofo violetto precoce di Jesi
	64	Cavolfiore “precoce di Jesi”
	65	Cavolfiore “tardivo di Fano”
	66	Cicerchia
	67	Cipolla di Suasa
	68	Composta di Castagne
	69	Cotognata
	70	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	71	Farro “triticum dicoccum”
	72	Germogli di pungitopo sott’olio
	73	Germogli di tamaro sott’olio

REGIONE MARCHE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	74	Germogli di vitalba sott'olio
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	77	Lamponi sciroppati
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquasanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco (*Tuber magnatum pico)*
	97	Tartufo nero estivo (*Tuber aestivum vitt.)* o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato *(Tuber melanosporum vitt.)*
	99	Visciolata
	100	Visciole e amarene di Cantiano
	101	Visciole essiccate
	102	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	103	Anicetti
	104	Biscotti di mosto
	105	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	106	Bostrengo
	107	Calcione di Treia
	108	Calcioni di fave fritti
	109	Castagnole, Castagnoli
	110	Castagnolo al farro
	111	Cavallucci
	112	Chichiripieno o Chichì
	113	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	114	Ciambelle all'anice o Anicini
	115	Ciambellone
	116	Cicerchiata
	117	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	118	Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg
	119	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	120	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	121	Cresciolina
	122	Crostata al torrone
	123	Crostoli del Montefeltro
	124	Fave dei morti
	125	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	126	Frittelle di polenta
	127	Frustenga
	128	Funghetto di Offida
	129	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di ficc
	130	Maiorchino – Marocchino
	131	Pan nociato
	132	Pane a lievitazione naturale
	133	Pane di Chiaserna
	134	Pane di Pasqua di Borgopace
	135	Pizza con le noci
	136	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	137	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	138	Quadrelli pelusi
	139	Rocciata - Erbata

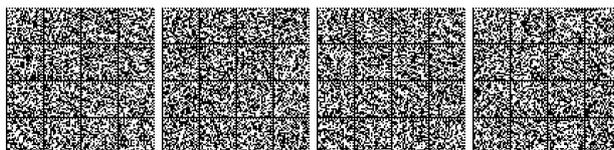
REGIONE MARCHE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	140	Scroccafusi
	141	Serpe
	142	Sfrappe - Fiocchetti
	143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	144	Tacconi - Tacon
	145	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	146	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	147	Torta di granoturco in graticola
	148	Ungaracci - Ungarucci
Prodotti della gastronomia	149	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	151	Miele del Montefeltro
	152	Miele delle Marche
	153	Ricotta
	154	Ricotta salata

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vrucculare, Vrucculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
Formaggi	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lesso
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano

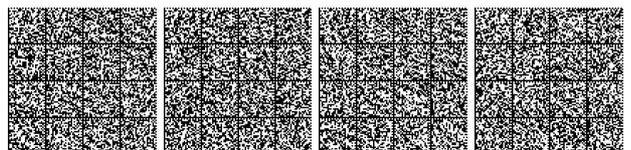
REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)

REGIONE MOLISE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	19	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	20	Cappone di Morozzo
	21	Cappone di San Damiano d'Asti
	22	Cappone di Vesime
	23	Capretto della Val Vigezzo
	24	Carn seca
	25	Castrato biellese
	26	Coniglio grigio di Carmagnola
	27	Coppa cotta bieleisa
	28	Cotechino
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	31	Frisse (Fresse) o Grive
	32	Galantina
	33	Gallina bianca di Saluzzo
	34	Gallina bionda piemontese
	35	L'mlon
	36	Lardo
	37	Lingua di bovino cotta
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	39	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)
	40	Mica
	41	Mocetta
	42	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
	43	Mortadella ossolana
	44	Mustardela
	45	Paletta
	46	Pancetta con cotenna
	47	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	48	Prosciutto cotto
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	50	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	51	Prosciutto montano della Val Vigezzo
	52	Rane delle risaie piemontesi
	53	Salame cotto
	54	Salame d'asino
	55	Salame del cios
	56	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	57	Salame di cavallo
	58	Salame di cinghiale
	59	Salame di giora
	60	Salame di patate
	61	Salame di testa o cupa
	62	Salame di trippa
	63	Salame di turgia
	64	Salame d'la doja
	65	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
	66	Salame nobile del Giarolo

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	N°	*Prodotto*
	67	Salamet o Salametto casalingo
	68	Salami aromatizzati del Piemonte
	69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	70	Salsiccia al formentino
	71	Salsiccia di Bra
	72	Salsiccia di cavolo o Sautissa ‘d coi o Salam 'd coi
	73	Salsiccia di riso
	74	Sanguinacci
	75	Testa in cassetta
	76	Violino
Condimenti	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
	81	Mostarda d'uva o Cognà
Formaggi	82	Beddo
	83	Bëggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigezzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino valsesiano o Crava
	90	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	91	Cevrin di Coazze
	92	Civrin della Val Chiusella
	93	Formaggio a crosta rossa
	94	Formaggio del fieno
	95	Gioda
	96	Maccagno o Macagn
	97	Mollana della Val Borbera
	98	Montebore
	99	Montegranero
	100	Motta
	101	Murianengo o Moncenisio
	102	Murtarat
	103	Nostrale d'alpe
	104	Paglierina
	105	Robiola d’Alba
	106	Robiola di Cocconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spress
	110	Toma ajgra
	111	Toma d'alpeggio
	112	Toma biellese
	113	Toma del lait brusc o bianca alpina
	114	Toma della Valsesia
	115	Toma di Celle
	116	Toma di Lanzo
	117	Tometto o Tumet
	118	Tomino canavesano asciutto
	119	Tomino canavesano fresco
	120	Tomino del bot
	121	Tomino delle Valli Saluzzesi
	122	Tomino del Talucco
	123	Tomino di Rivalta
	124	Tomino di S. Giacomo di Boves
	125	Tomino di Saronsella (Chivassotto)
	126	Tomino di Sordevolo
	127	Toumin dal mel
	128	Tuma 'd trausela
	129	Tuma di Bossolasco
	130	Tuma mola
	131	Vaciarin

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Grassi (burro, margarina, oli)	132	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	133	Actinidia di Cuneo
	134	Aglio di Caraglio
	135	Aglio di Molino dei Torti
	136	Ajucche
	137	Albicocca tonda di Costigliole
	138	Amarena di Trofarello
	139	Antipasto piemontese
	140	Asparagi
	141	Asparago santenese
	142	Asparago saraceno di Vinchio
	143	Bietola a costa rossa astigiana
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	145	Carciofo della Valtiglione
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta
	150	Castagne
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda astigiana
	160	Cipolla di Leinì
	161	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	162	Cipolla piatlina bionda di Andezeno
	163	Cipolla rossa astigiana
	164	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	165	Cipolline di Ivrea
	166	Fagiolana della Val Borbera
	167	Fagiolo bianco di Bagnasco
	168	Fagiolo della Villata
	169	Fagiolo di Saluggia
	170	Farine alimentari della Valle Vermenagna
	171	Farina per polenta tradizionale di Langa
	172	Fragola cuneese
	173	Fragola profumata di Tortona
	174	Fragole di San Raffaele Cimena
	175	Fragolina di San Mauro Torinese
	176	Funghi delle vallate piemontesi
	177	Grano saraceno
	178	Insalatina di Castagneto Po
	179	Lattughino di Moncalieri
	180	Marrone della Val Pellice
	181	Melanzana violetta casalese
	182	Mele autoctone del Piemonte
	183	Mele del Piemonte
	184	Meloni di Isola S. Antonio
	185	Patata piatlina della Valle Grana
	186	Patata quarantina bianca genovese
	187	Patate di Entracque
	188	Patate di montagna
	189	Patate di pianura
	190	Peperone Cuneo
	191	Peperone di Capriglio
	192	Peperone quadrato d'Asti
	193	Peperoni di Carmagnola
	194	Pera madernassa
	195	Pere delle Valli di Lanzo
	196	Pere martin sec

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	197	Pesche autoctone del Piemonte
	198	Pesche del Piemonte
	199	Piante officinali del Piemonte
	200	Piattella canavesana di Cortereggio
	201	Piccoli frutti
	202	Pisello di Casalborgone
	203	Pomodoro costoluto di Cambiano
	204	Pomodoro costoluto di Chivasso
	205	Pomodoro delizia di Tortona
	206	Pomodoro piatta di Bernezzo
	207	Porro di Cervere
	208	Porro dolce lungo di Carmagnola
	209	Ramassin o Dalmassin
	210	Rapa di Caprauna
	211	Ravanello lungo o Tabasso
	212	Risi tradizionali
	213	Scorzobianca o Barbabuc
	214	Scorzonera di Castellazzo Bormida
	215	Sedani di alluvioni cambio'
	216	Sedano dorato d'Asti
	217	Sedano rosso di Orbassano
	218	Susina Santa Clara del Saluzzese
	219	Susine della collina torinese
	220	Tartufo bianco
	221	Tartufo nero pregiato
	222	Topinambur
	223	Trifulot del bür
	224	Uva fragola
	225	Zucca di Castellazzo Bormida
	226	Zucchini di Borgo d'Ale
	227	Acsenti
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della duchessa
	240	Biscotto Giolitti
	241	Bonet
	242	Brut e bon
	243	Bugie o chiacchiere
	244	Campagnola buschese
	245	Canestrelli
	246	Canestrelli biellesi
	247	Canestrelli novesi
	248	Caramelle classiche dure
	249	Cariton
	250	Castagnaccio
	251	Ciciu 'd capdan
	252	Cioccolatini torinesi
	253	Cöpeta o Coppette di S. Antonio
	254	Coppi di Langa
	255	Crasanzin o Crescianzin
	256	Crema gianduja
	257	Farinata di ceci
	258	Fiaca'
	259	Finocchini
	260	Focaccia di Susa
	261	Focaccia novese
	262	Fritüra dossa o Pulenta dossa

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	263	Frittelle di carnevale
	264	Fugascina di Mergozzo
	265	Fugassa 'd la befana
	266	Giandujotto
	267	Giuraje o Giuraie
	268	Gramolino
	269	Grissia Monferrina
	270	Grissino stirato
	271	Krumiri
	272	Margheritine di Stresa
	273	Marron glacè di Cuneo
	274	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	275	Miche di Cuneo
	276	Mustaccioli
	277	Nocciolini di Chivasso
	278	Ossa da mordere
	279	Pan barbarià
	280	Pan della marchesa
	281	Pan dolce di Cannobio
	282	Pane di Chianocco
	283	Pane di mais di Novara
	284	Pane di riso di Novara
	285	Pane di San Gaudenzio
	286	Pane di segale
	287	Pane dolce di meliga e mele
	288	Pan d'Oropa
	289	Pan robi
	290	Pane nero di Coimo
	291	Panettone basso glassato piemontese
	292	Panna cotta
	293	Paste di meliga
	294	Pasticceria mignon della tradizione torinese
	295	Pastiglie di zucchero
	296	Pesche ripiene
	297	Plin
	298	Pnon di Levaldigi
	299	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
	300	Polentina astigiana
	301	Praline al rhum
	302	Praline cri cri
	303	Quaquare di Genola
	304	Rabaton
	305	Ravioles della Val Varaita
	306	Rubatà
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	307	Rustica
	308	Sangiorgini di Piossasco
	309	Savoiardi
	310	Tajarin
	311	Timballa o Timballo di pere
	312	Tirà
	313	Tirulen
	314	Torcetti
	315	Torrone di nocciole
	316	Torta amara della Vallera
	317	Torta del buscajet
	318	Torta 'd ravisce
	319	Torta di castagne
	320	Torta di nocciole
	321	Torta di pane
	322	Torta matsafam
	323	Torta Monferrina
	324	Torta palpiton
	325	Tupunin
	326	Violette candite
	327	Zabaione
	328	Zest di Carignano

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	329	Lampré (Lampreda)
	330	Prodotti ittici in carpione
	331	Trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	332	Brus
	333	Brus da ricotta
	334	Frachet
	335	Mascarpa o Mascherpa
	336	Mörtrett o Murtret
	337	Salagnun
	338	Salignun o Salgnun
	339	Mieli del Piemonte
	340	Seirass del fen o Saras del fen
	341	Seirass di siero di pecora
	342	Seirass stagionato

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
Formaggi	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	49	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	60	Marille (Albicocca Val Venosta)
	61	Mohnsamen (Seme di papavero)
	62	Plentn (Polenta)
	63	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	64	Ribissirup (Sciroppo di ribes)

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	65	Rübenkeime (Germogli di rape)
	66	Sauerkraut (Crauti)*
	67	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	68	Apfelbrot (Pane di mele)*
	69	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	70	Breatl (Pagnotta)*
	71	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	72	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	73	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	74	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	75	Fochas (Focaccia)
	76	Germzopf (Treccia lievitata)
	77	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	78	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	79	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	80	Kiechl (Ciambella dolce)
	81	Knoedel (Canederli)
	82	Krapfen
	83	Milzschnitten (Crostini di milza)
	84	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	85	Nocken (Gnocchi)
	86	Paarl (Coppia di pagnotte)*

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	87	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	88	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	89	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	90	Püces (Pane ladino)
	91	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	92	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	93	Strauben (Frittella "strauben")
	94	Strudel
	95	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	96	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	97	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	98	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	99	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	100	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	101	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	102	Buttermilch (Latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro Valle di Ledro
	2	Distillati di frutta trentina
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)
	5	Picco rosso
	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)
	8	Stomatica foletto
Birre	9	Birra di Fiemme
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Barbusto o “Moretto”
	11	Brusti e/o Baldonazzi
	12	Cacciatore nostrano all’aglio di Caderzone
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)
	14	Carne “fumada” di Siror
	15	Carne salada del trentino
	16	Carne “salada” di capra o di pecora
	17	Carne “salmistrada” della Valle di Cembra o Carne “fumada” se affumicata
	18	Carne di cavallo affumicata
	19	Ciuighe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole
	23	Lardo e/o Lardo “fuma”
	24	Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
	26	Lucanica mochena piccante
	27	Lucanica mochena stagionata
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata
	29	Luganega del Trentino
	30	Luganega secca della Valle di Cembra
	31	Mortandela
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)
	33	Pancetta affumicata
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena
	35	Pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	36	Paste “de luganeghe” o Pasta di lucaniche
	37	Pezate di agnelo o pezate
	38	Probusto
	39	Salame all’aglio di Caderzone
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena
	41	Salamella fresca all’aglio di Caderzone
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca
	43	Scorzèta
	44	Speck del Trentino
Formaggi	45	Canestrato
	46	Caprino
	47	Casàda
	48	Casolet
	49	Dolomiti
	50	Fontal
	51	Misto capra
	52	Montagna
	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore
	54	Monteson
	55	Nostrano (Nostrano “de casel”, Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)
	56	Provola e caciotta a pasta filata
	57	Tosela
	58	Tre valli
	59	Vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	60	Burro, Burro di malga del Trentino
	61	Asparago di Zambana
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza
	63	Carota della Val di Gresta
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta
	65	Crauti
	66	Le Verde, O Verdòle

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
	68	mais “nostrano di storo”
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètole
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
	97	Strùdel
	98	Torta di “fregoloti”
	99	Tortoléti coi puriòni
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	Sisam
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

REGIONE PUGLIA

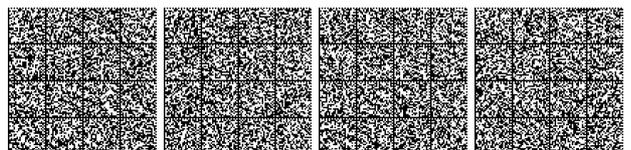
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto
	12	Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
Condimenti	38	Sugo alla zia Vittoria
Formaggi	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	45	Caprino
	46	Giuncata
	47	Manteca
	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
Grassi (burro, margarina, oli)	56	Olio extra vergine aromatizzato
	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi selvatici
	60	Asparagi sott'olio
	61	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	62	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	63	Bietola di campagna o bietola selvatica
	64	Boccione maggiore
	65	Boccione minore

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	Borragine
	67	Capperi del Gargano, Mattinata
	68	Capperi in salamoia
	69	Capperi sott'aceto
	70	Caramelle di limone arancio
	71	Carciofi di Putignano
	72	Carciofini sott'olio
	73	Carciofo di San Ferdinando
	74	Carciofo di Mola
	75	Cardoncello
	76	Cardoni
	77	Carosello di Manduria, Carusella
	78	Carosello di Polignano
	79	Carota di Polignano
	80	Carota di Zapponeta
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	81	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	82	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	83	Cavolo riccio
	84	Cece di Nardò
	85	Cece nero
	86	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	87	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	88	Cicoria di Galatina
	89	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	90	Cicoria "puntarelle" molfettese
	91	Cicoria riccia, Cecora rizza
	92	Ciliegie di Puglia, Cerase
	93	Cima di cola
	94	Cima di rapa
	95	Cima di rapa di Minervino Murge
	96	Cima di zucchina
	97	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	98	Cipolla di Zapponeta
	99	Concentrato secco di pomodoro
	100	Conserva piccante di peperoni
	101	Cotognata
	102	Cotto di fico
	103	Cucummaru di San Donato
	104	Fagiolino dall'occhio
	105	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	106	Farinella
	107	Fava di Zollino, Cuccìa
	108	Fava Melonia
	109	Fave fresche
	110	Fave fresche cotte in pignatta
	111	Fichi secchi
	112	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	113	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	114	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	115	Foglie miste
	116	Funghi spontanei secchi al sole
	117	Funghi spontanei sott'olio
	118	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	119	Grespino o Sivone
	120	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	121	Lampascioni sott'olio
	122	Lupino bianco del Tavoliere
	123	Mandorla di Toritto, Aminue
	124	Marasciuli
	125	Marmellata di arancio e limone
	126	Marmellata di fichi
	127	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	128	Melanzane secche al sole
	129	melanzane sott'olio
	130	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	131	Meloncella tonda di Galatina
	132	Melone d'inverno
	133	Meloni di Brindisi
	134	Mostarda
	135	Mostarda di uva e Mele cotogne
	136	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	137	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	138	Olive cazzate o Schiacciate
	139	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	140	Olive in salamoia
	141	Olive verdi
	142	Ortica
	143	Patata di Zapponeta
	144	Patata zuccherina di Calimera
	145	Percoca di Loconia
	146	Peperoni secchi al sole
	147	Peperoni sott'olio
	148	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	149	Piattello
	150	Pisello nano di Zollino
	151	Pisello riccio di Sannicola
	152	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cucìulu"
	153	Pomodori appesi
	154	Pomodori secchi al sole
	155	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	156	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	157	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	158	Pomodoro di Mola
	159	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	160	Pomodoro regina
	161	Portulaca
	162	Ruchetta
	163	Salicornia sott'olio
	164	Salsa di pomodoro
	165	Sedano di Torrepaduli
	166	Semi di lino Altamura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	167	Senape o Cimamarelle
	168	Sponzali
	169	Succiamele delle fave-sporchia
	170	Tortarello
	171	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	172	Uva da tavola
	173	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	174	Vincotto
	175	Zucchine secche al sole
	176	Zucchine sott'olio
	177	Africani
	178	Biscotto di Ceglie Messapico
	179	Bocca di dama
	180	Buccunottu gallipolino
	181	Calzoncelli
	182	Calzone di Ischitella
	183	Cartellate
	184	Cavatelli
	185	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	186	Cazzateddhra di Surbo
	187	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	188	Cupeta, Cupeta tosta
	189	Cuturusciu
	190	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	191	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	192	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	193	Farrata di Manfredonia, A farréte
	194	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	195	Focaccia barese

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	196	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	197	Friselle di orzo e di grano
	198	Fruttone, Barchiglia
	199	Fusilli
	200	Grano dei morti
	201	Intorchiate
	202	Lagane
	203	Lasagne arrotolate
	204	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	205	Maccaruni
	206	Mafalda
	207	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	208	Mandorlaccio
	209	Mandorle atterrate
	210	Mostaccioli
	211	´Mpilla
	212	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	213	Orecchiette
	214	Ostie ripiene
	215	Pane di Ascoli Satriano
	216	Pane di grano duro
	217	Pane di Laterza
	218	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	219	Pane di Santeramo in Colle
	220	Panzerotto fritto
	221	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	222	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
	223	Pasta di grano bruciato
	224	Pasticciotto
	225	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	226	Pettole
	227	Piscialetta, Piscialletta
	228	Pistofatru
	229	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	230	Pitteddhre
	231	Pizza di grano d'india
	232	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	233	Pizza sfoglia e scannatedda
	234	Pizzelle
	235	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	236	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	237	Ravioli con ricotta
	238	Rustico leccese
	239	Sasanello gravinese
	240	Scaldatelli
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	241	Scarcelle
	242	Scèblasti, Ascèplasti
	243	Semola battuta
	244	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	245	Spumone salentino
	246	Susumelli, Susumierre
	247	Taralli
	248	Taralli neri con vincotto
	249	Tarallo all'uovo
	250	Tarallo al vino
	251	Tarallo dell'Immacolata
	252	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	253	Troccoli
	254	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
	255	Acquasale
	256	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	257	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	258	Calzone
	259	Calzoni di ricotta dolce
	260	Capriata
	261	Carciofi al gratin

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	262	Carciofi fritti
	263	Carciofi ripieni
	264	Cialda
	265	Cime di rapa stufate
	266	Cìciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cìcici, Làcana e cìceri, Massa, Massa e cìciri
	267	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
	268	Fave novelle e cicorie
	269	Frittata di asparagi selvatici
	270	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	271	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	272	Insalata grika
	273	Lambascioni fritti
	274	Lambascioni in agro
	275	Lambascioni sotto la cenere
	276	Marro
	277	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	278	Melanzane ripiene
	279	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	280	Minestra verde
	281	Olive fritte
	282	Orecchiette con le cime di rapa
	283	Pancotto
	284	Panzerotti con ricotta dolce
	285	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	286	Parmigiana di melanzane
	287	Parmigiana di zucchine
	288	Pasta con cavolfiore
	289	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	290	Piselli freschi e carciofi ripieni
	291	Sfricone
	292	Sgagliozze
	293	Sopratavola
	294	Spaghetti alla Sangiovannello
	295	Spaghetti con le cozze
	296	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	297	Teglia al forno con patate riso e cozze
	298	Zucchine alla poverella
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	299	Alici marinate
	300	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	301	Cozza tarantina, Cozza gnure
	302	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	303	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	304	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	305	Scapece gallipolina
	306	Scapece di Lesina
	307	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	308	Ricotta
	309	Ricotta forte
	310	Ricotta marzotica leccese
	311	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Capretto da latte, Crabittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	19	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	20	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	21	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	22	Sitzigorru
	23	Testa in cassetta
	24	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	25	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
Formaggi	26	Axridda
	27	Biancospino
	28	Bonassai
	29	Casizolu di pecora - Prittas
	30	Casizolu, Tittighedda, Figu
	31	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	32	Casu cottu (di capra)
	33	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	34	Casu in filixi
	35	Casu friscu, Formaggio fresco
	36	Dolcesardo Arborea
	37	Formaggio di colostro ovino
	38	Formaggi di pecora nera di Arbus
	39	Fresa, Fresa de attunzu
	40	Greviera di Ozieri
	41	Ircano
	42	Pecorino di Nule
	43	Pecorino di Osilo
	44	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	45	Semicotto di capra
	46	Trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio di lentischio, Ollu de stincini
	48	Agrumi, Arancio di Muravera
	49	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	50	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	51	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	52	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	53	Cicerchia sarda
	54	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	55	Ciliegio - Carrufale
	56	Cipolla di San Giovanni
	57	Cipolla rossa
	58	Cuppetta, Lattuga
	59	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	60	Fagiolo bianco di Terraseo
	61	Fagiolo tianese
	62	Fassobeddu corantinu

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	Finocchietto selvatico
	64	Grano cotto, Trigu cottu
	65	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	66	Granturco bianco, Triguxianu
	67	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadesetta
	68	Limone dolce di Muravera
	69	Mandorle arrubbia
	70	Mandorle cossu
	71	Mandorle olla
	72	Mandorle schina de porcu
	73	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	74	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	75	Melo - Noi unci
	76	Melo miali
	77	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	78	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	79	Melone verde
	80	Olive a scabecciu
	81	Olive verdi in salamoia
	82	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	83	Pera Camusina
	84	Pero brutta e bona, Bugiarda
	85	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	86	Pesca di San Sperate

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	87	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	88	Pira de bau
	89	Pira limoi, Pera limone
	90	Piru ruspu - Pero
	91	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	92	Pompia
	93	Prezzemolo, Perdusemini
	94	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	95	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	96	Sapa di arancia
	97	Sindria call'e boi
	98	Tardivo di San Vito
	99	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	100	Tomata Maresa
	101	Tricu Cossu
	102	Trigu denti de cani
	103	Trigu Moru
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	104	Amaretto, Amarettos de mendula
	105	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	106	Aranzada
	107	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	108	Biscotto di Fonni
	109	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	110	Bucconettes
	111	Candelaus, Candelaus prenu
	112	Caombasa, Colombelle
	113	Carapigna - Karapigna - Astròre
	114	Caschettas - Tiliccas
	115	Catalufas Tzacarramanu
	116	Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
	117	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	118	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	119	Copuletas - Copuletta
	120	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	121	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	122	Culurgiones - Culingionis
	123	Fainè
	124	Filindeu
	125	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	126	Focaccia portoscusese
	127	Fregola, Fregula
	128	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	129	Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	130	Gateau
	131	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	132	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	133	Is Angules
	134	Is Coccoisi de casu
	135	La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana
	136	Li Chiusoni - Ciusoni
	137	Lorighittas
	138	Malloreddus
	139	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	140	Michitus nieddus
	141	Moddizzosu
	142	Morettus
	143	Mostaccioli, Mustazzolos
	144	Orilletas
	145	Panada - Empanada
	146	Panada Assaminesa
	147	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	148	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	149	Pane cicci, Pane di Desulo
	150	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	151	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus - - Mustatzzedus de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
	152	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	153	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	154	Pane guttiaiu
	155	Pani e saba, Pani e sapa
	156	Papassinos
	157	Pa Punyat
	158	Pardulas, Casadinas
	159	Pastine di mandorle, Pastissus
	160	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	161	Picchirittusu
	162	Pirikitos - Piricchittos
	163	Pistiddu
	164	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	165	Pistoccu
	166	Pistoccu de Nuxi
	167	Pompìa intréa
	168	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	169	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	170	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	171	S'Aligu
	172	Sebadas, Seadas, Sebada
	173	Sos pinos
	174	Sospiri di Ozieri
	175	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	176	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	177	Tallutzas, Orecchiette
	178	Torrone di mandorle - Su Turroni
	179	Tunda
	180	Uciatìni - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
	181	Zichi
Prodotti della gastronomia	182	Simbua frita cun satitzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	183	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	184	Belu, Trippa di tonno
	185	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	186	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	187	Cuore, Cuore di tonno
	188	Figatello, Lattume
	189	Merca di muggine
	190	Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
	191	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	192	Musciame di tonno - Filetto di tonno
	193	Riccio
	194	Spinella
	195	Tonno affumicato
	196	Tonno sott'olio
	197	Tunninia
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	198	Abbamele
	199	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
	200	Casada
	201	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	202	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	203	Lumache
	204	Miele di asfodelo, Cadilloni
	205	Miele di cardo, Cardu pintu
	206	Miele di castagno
	207	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	208	Miele di eucalipto
	209	Miele di rosmarino
	210	Ricotta di colostro ovino
	211	Ricotta di pecora nera di Arbus
	212	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiau
	213	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	214	Ricotta moliterna, Ricottone
	215	Ricotta mustia
	216	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	217	Ricotta toscanella, Ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira
	3	Acquavite di vino
	4	Liquore al mandarino
	5	Liquore fuoco dell'Etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	7	Gelatina di maiale, a Liatina
	8	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	9	Salsiccia pasqualora
	10	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese
	11	Salsiccione
Grassi	12	Olio extravergine di oliva
Condimenti	13	Elioconcentrato
	14	Sale marino naturale
Formaggi	15	Ainuzzi
	16	Belicino
	17	Caci figurati
	18	Caciocavallo palermitano
	19	Caciotta degli Elimi
	20	Canestrato
	21	Canestrato vacchino
	22	Cofanetto
	23	Cosacavaddu ibleo
	24	Ericino
	25	Formaggio di capra "padduni"
	26	Formaggio di capra siciliana
	27	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	28	Maiorchino
	29	Maiorchino di Novara di Sicilia
	30	Mozzarella
	31	Pecorino rosso
	32	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	33	Piddiato
	34	Provola
	35	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	36	Provola delle Madonie
	37	Provola siciliana
	38	Tumazzu di vacca
	39	Vastedda palermitana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	41	Albicocco di Scillato
	42	Alloro
	43	Anguria di Siracusa
	44	Arancia biondo di Scillato
	45	Bastarduna di Calatafimi
	46	Capperi
	47	Capperi e cucunci
	48	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	49	Carciofo violetto catanese
	50	Cavolfiore violetto "natalino"
	51	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	52	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
	53	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,
	54	Cece
	55	Ciliegia mastrantoni
	56	Cipolla di Giarratana
	57	Clementine di Monforte San Giorgio
	58	Cotognata
	59	Fagiolo di Polizzi
	60	Fava di Leonforte
	61	Favi liezzi di Buccheri
	62	Fichi secchi
	63	Fichidindia
	64	Fico d'india della Valle del Belice
	65	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia
	66	Fragola e fragolina di Maletto

REGIONE SICILIANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	Fragolina di Ribera
	68	Fragolina di Sciacca
	69	Grano duro
	70	Kaki di Misilmeri
	71	Lenticchia di Ustica
	72	Lenticchia di Villalba
	73	Limone in seccagno di Pettineo
	74	Limone verdello
	75	Mandarino tardivo di Ciaculli
	76	Mandorla di Avola
	77	Mandorle
	78	Manna
	79	Marmellata di arance
	80	Marmellata di mele cotogne
	81	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	82	Mele cola
	83	Mele gelate cola
	84	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	85	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	86	Mostarda
	87	Mostarda essiccata
	88	Nespola di Trabia
	89	Nocciole dei Nebrodi
	90	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	91	Oliva a puddascedda di Buccheri
	92	Oliva Nebba
	93	Oliva nera di Buccheri
	94	Oliva nera passuluni
	95	Origano
	96	Ovaletto di Calatafimi
	97	Patata novella di Messina
	98	Patata novella di Siracusa
	99	Pere butirra d'estate
	100	Pere spinelli
	101	Pere ucciardona
	102	Pere virgola
	103	Pistacchio
	104	Pomodoro di Vittoria
	105	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	106	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	107	Pomodoro secco (ciappa)
	108	Rosmarino
	109	Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore
	110	Susina caleca, caleca, pruno caleca
	111	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa
	112	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale
	113	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.
	114	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.
	115	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	116	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara
	117	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"

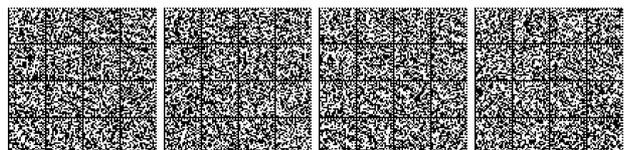
REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	118	Amaretti
	119	Biancomangiare
	120	Biscotti a "s"
	121	Biscotti al latte
	122	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	123	Biscotti di Natale
	124	Biscotti duri
	125	Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali)
	126	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	127	Bocconetto
	128	Braccialette
	129	Buccellato
	130	Cannillieri
	131	Cannoli
	132	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	133	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se
	134	Cassata siciliana
	135	Cassateddi
	136	Cassateddi di Calatafimi
	137	Cassatella di Agira
	138	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri
	139	Ciambella
	140	Ciascuna, Mucatuli
	141	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	142	Cosi di ficu, Cosi duci
	143	Crespelle di riso
	144	Crispelle, i Crispeddi
	145	Cuccìa
	146	Cucciddata
	147	Cucciddati di Calatafimi
	148	Cucuzzata
	149	Cuddrireddra
	150	Cuddriruni
	151	Cuddriruni duci
	152	Cuddureddi
	153	Cudduruni di Buccheri
	154	Cuffitelle
	155	Duci di tibbi
	156	Facciuni di San Chiara
	157	Fasciatelle
	158	Funciddi di Buccheri
	159	Frutti di Martorana
	160	Gadduzzi
	161	Gelo di melone
	162	Granita di gelsi neri
	163	Granita di mandorla
	164	Guammelle
	165	Guiuggiolena o Cubbiata
	166	Mandorlato (Biscotto riccio)
	167	Mastazzola
	168	Minna di Virgini
	169	Mmugliulati
	170	Nfasciatieddi
	171	Nfasciatieddi di Agira
	172	Nfasciatiaddi di Troina
	173	Nfrigghiulata
	174	Nucàtuli
	175	Ossa di morto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	176	Pagnotta alla disgraziata
	177	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	178	Pane di casa, u Pani i casa
	179	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	180	Pane di S. Giuseppe
	181	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	182	Panzerotti

REGIONE SICILIANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	183	Papareddi
	184	Pasta alla crema di latte
	185	Pasta di mandorle
	186	Pasta di nocciola
	187	Pasta reale di Erice
	188	Petrafennula
	189	Pignoccata
	190	Pignolata di Messina
	191	Piparelle
	192	Pizzarruna
	193	Pupi cull'ova
	194	Pupi di zucchero
	195	Salame turco
	196	Savoiarde
	197	Scacciata
	198	Scursunera
	199	Sfinci di San Giuseppe
	200	Sfincione
	201	Sfoglio (sfogghiu)
	202	Squartucciatu
	203	Taralli
	204	Testa di turco
	205	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	206	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	207	Vastedda fritta
	208	Vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	209	Arancini di riso
	210	Badduzzi di risu
	211	Busiati col pesto trapanese
	212	Caciu all'argintèra
	213	Caponata di melanzane
	214	Cardi in pastella
	215	Cavate
	216	Coddra chi sardi
	217	Crespelle
	218	Crocchè di patate
	219	Cuscus di pesce
	220	Focaccia al sambuco
	221	Frascatula
	222	Iris
	223	Maccaruna
	224	Màccu di favi
Prodotti della gastronomia	225	Maccu di grano
	226	Malateddi
	227	'Nfigghiulata
	228	Padducculi di carne
	229	Pane cotto
	230	Panelle
	231	Pani co pipi
	232	Pani frittu cu l'uovu
	233	Parmigiana di melanzane
	234	Pasta cà muddica
	235	Pasta che sàrdi
	236	Pasta che vruoccoli arriminàti
	237	Sarde a beccaficu
	238	Stigghiola
	239	Vino cotto e mustazzoli
	240	Zuzzu

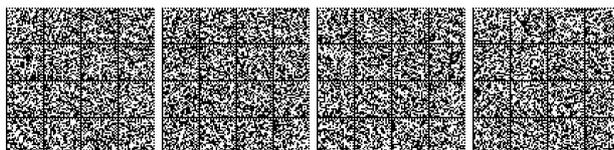
REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	241	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	242	Bottarga, Uovo di tonno
	243	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	244	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	245	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu sutta Sali
	246	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	247	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti
	248	Salame di tonno, Ficazza di tùnnu
	249	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	250	Tonno di tonnara
	251	Vaccareddi (Lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	252	Miele delle Egadi
	253	Miele delle Madonie
	254	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	255	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	256	Miele di Trapani
	257	Miele ibleo
	258	Miele millefiori
	259	Miele della provincia di Agrigento
	260	Ricotta di pecora
	261	Ricotta di vacca
	262	Ricotta iblea
	263	Ricotta infornata
	264	Ricotta mista

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	24	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	26	Capretto delle Apuane
	27	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvana
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne salata, Carne nel bigoncio
	32	Costolaccio
	33	Fasciata, Pancetta arrotolata
	34	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filetto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	38	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	39	Guanciale, Gota
	40	Lardo vergine di maiale
	41	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	42	Lonzino, Lombo di maiale salato
	43	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzone, Bastardo
	45	Mocetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaiore, Sbriciolona
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montopoli
	51	Pancetta apuana
	52	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	56	Prosciutto del Casentino
	57	Prosciutto di Sorano
	58	Rigatino arrotolato finocchiato
	59	Roventino, Migliaccio
	60	Salame al vino
	61	Salame chianino
	62	Salame chiantigiano
	63	Salame di cinghiale
	64	Salame di maiale e pecora
	65	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	66	Salame toscano
	67	Salsiccia con cotenne

REGIONE TOSCANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	68	Salsiccia con patate
	69	Salsiccia di cinghiale
	70	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Sarciccia
	73	Sanbudello, Ammazzafegato aretino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	77	Spalla chiantigiana
	78	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	82	Tarese Valdarno
	83	Testa in cassetta, Sopressata
	84	Tizzone di Giustagnana
	85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lampredotto
	87	Vergazzata, Pancetta stesa
	88	Zampone chiantigiano
	89	Zia di Maremma
Condimenti	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
Formaggi	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefollonico
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Sorano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	105	Pecorino a latte crudo abbucciato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino stagionato in foglie di noce
	118	Pratolina, Formaggio caprino
	119	Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	120	Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	122	Ricotta di pecora grossettana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	129	Aglio massese
	130	Aglio rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Arancio massese
	133	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sott'olio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiusure
	140	Carciofo di Pian di Rocca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gobbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistolesa, Bianchina
	149	Castagne (fresche) della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	151	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	152	Cavolo nero riccio di Toscana
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	156	Ciliegia di Lari
	157	Cipolla di Bassone
	158	Cipolla di Certaldo
	159	Cipolla di Ripola
	160	Cipolla di Terceretoli
	161	Cipolla di Treschietto, Cigola
	162	Cipolla lucchese
	163	Cipolla massese
	164	Cipolla rossa toscana
	165	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	166	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	167	Cocomero della Val di Cornia
	168	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	169	Confettura di purnelle fiaschette
	170	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	171	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	172	Fagiola schiacciona
	173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	174	Fagiolo borlotto di Maremma
	175	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	176	Fagiolo borlotto nostrale toscano
	177	Fagiolo burro toscano
	178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	179	Fagiolo cannellino di Sorano
	180	Fagiolo Cappone
	181	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	182	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	185	Fagiolo di Bigliolo
	186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	187	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	188	Fagiolo fico di Gallicano
	189	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	192	Fagiolo mascherino
	193	Fagiolo massese
	194	Fagiolo pievarino
	195	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	197	Fagiolo schiaccione
	198	Fagiolo scritto della Garfagnana
	199	Fagiolo scritto di Lucca
	200	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	201	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	202	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	203	Fagiolo turco di Castello
	204	Fagiolo zolfino
	205	Farina di castagne carpinese
	206	Farina di castagne dell'Amiata
	207	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	208	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	209	Farina di castagne di Prato
	210	Farina di castagne pistoiese
	211	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	212	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	213	Fichi di Carmignano
	214	Fichi sott'olio livornesi
	215	Fico dottato, Ottato
	216	Fico San Piero, Corbo
	217	Fico verdino
	218	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	219	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	220	Funghi sotto sale della costa Apuana
	221	Grano marzolo del Melo
	222	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	223	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	224	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	225	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	226	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	227	Limone massese
	228	Lupino dolce di Grosseto
	229	Mais quarantino
	230	Mais rustico per polenta aretino
	231	Marmellate e confetture della Toscana
	232	Marroni della Toscana
	233	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	234	Mela binotto
	235	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	236	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	237	Mela casolana
	238	Mela Francesca aretina, Aretina
	239	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	240	Mela nesta, Decio
	241	Mela panaia, Flagellata
	242	Mela roggiola
	243	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	244	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	245	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	246	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	247	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	248	Melograno di Firenze
	249	Melone della Val di Cornia
	250	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	251	Noce aretina
	252	Olive in salamoia
	253	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	254	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	255	Patata bianca del Melo
	256	Patata di Regnano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
	258	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	260	Pera coscia aretina
	261	Pera coscia di Firenze
	262	Pera del curato toscana
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	264	Pera picciola
	265	Pera rusè
	266	Pesca cotogna del Poggio
	267	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	268	Pesca cotogna toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cotogna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michelini
	274	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	275	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	276	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	277	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	278	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	282	Pisello a tutta frasca aretino
	283	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	284	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	285	Pomodoro Borsa di Montone
	286	Pomodoro canestrino di Lucca
	287	Pomodoro ciliegino toscano
	288	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	289	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
	290	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	291	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	292	Pomodoro marmande
	293	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	294	Pomodoro pendentino
	295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	297	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	298	Radicchia di Lucca
	299	Rapino di Bergiola Foscalino
	300	Rapo del Valdarno
	301	Riso della Maremma
	302	Scalogno nostrale toscano
	303	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	304	Spinacio tipico della Val di Cornia
	305	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	306	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	307	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	308	Tartufo bianco della Toscana
	309	Tartufo nero pregiato della Toscana
	310	Tartufo nero uncinato della Toscana
	311	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	312	Uva colombana di Peccioli
	313	Zafferano aretino
	314	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	315	Zafferano purissimo di Maremma
	316	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
	317	Zucca lardaia
	318	Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno
	319	Zucchina mora pisana

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
	320	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	321	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di' Fochi
	323	Amaretto Santacrocenese
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	325	Befanini, Befanotti
	326	Berlingozzo
	327	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	328	Biscotto col riccio
	329	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	330	Biscotto di mezz'agosto
	331	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	332	Bozza pratese, Pane di Prato
	333	Brecciotto di Roccalbegna
	334	Brigidino di Lamporecchio
	335	Brutti boni di Prato
	336	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	337	Buccellato di Lucca
	338	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	339	Carscenta della Lunigiana, Crescenta
	340	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	341	Cavallucci di Siena, Morsetti
	342	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	343	Cenci, Stracci, Frappole
	344	Ciaccia di Pasqua
	345	Ciaccino
	346	Cialde di Montecatini
	347	Cialdino dei tufi
	348	Ciaramito di Castell'Azzara
	349	Cioccolato artigianale toscano
	350	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	351	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	352	Corolli incesi
	353	Corona di San Bartolomeo
	354	Crisciolette di Cascio
	355	Croccolato di Siena
	356	Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	357	Focaccette di Aulla
	358	Focaccia bastarda di Pitigliano
	359	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	360	Focaccia di nonno Pilade
	361	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	362	Focaccia leva di Gallicano
	363	Focaccia seravezzina
	364	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	365	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	366	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
	367	Maccheroni della Garfagnana
	368	Mandorlata di Montalcino
	369	Mangia e bei
	370	Marocca di Casola
	371	Marzapane
	372	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	373	Migliaccio senese
	374	Mignecci di formentone di Gallicano
	375	Miniatensi
	376	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	377	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	378	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	379	Pane di Altopascio
	380	Pane di Montegemoli
	381	Pane di patate della Garfagnana
	382	Pane di Po, Signano e Agnino
	383	Pane di Pomarance
	384	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	385	Pane di Regnano

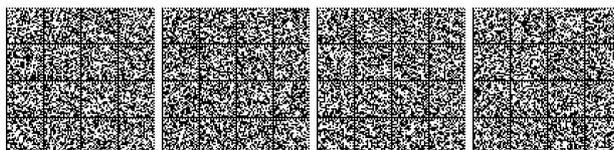
REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	386	Pane di Vinca
	387	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	388	Panficato dell'Isola del Giglio
	389	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	390	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
	391	Panigaccio di Podenzana
	392	Panina, Pan giallo, Panina aretina
	393	Panini di granturco
	394	Pasimata, Passimata
	395	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	396	Pesche di Prato
	397	Pici, Pinci
	398	Pupporina
	399	Quaresimali
	400	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	401	Ricciolina
	402	Rustici di Montalcino
	403	Salviato di Villa Basilica
	404	Sassi della Calvana
	405	Scarsella orbetellana
	406	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	407	Schiaccia alla campigliese
	408	Schiaccia briaca dell'Elba
	409	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	410	Schiaccia pizzicata di Montiano
	411	Schiacciata alla fiorentina
	412	Schiacciata con l'uva
	413	Schiacciata di Nonna Rina
	414	Sfratto
	415	Spongata della Lunigiana
	416	Sportella
	417	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	418	Tartufi dolci della Calvana
	419	Testarolo della Lunigiana
	420	Topi di Castell'Azzara
	421	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	422	Torta co' bischeri
	423	Torta cybea di Massa
	424	Torta d'erbe della Lunigiana
	425	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	426	Torta di frutta secca
	427	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	428	Torta di riso di Massa e Carrara
	429	Torta di riso lunigianese
	430	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	431	Torta mantovana
	432	Torta salata di Villa Basilica
	433	Tortelli alla lastra di Corezzo
	434	Tortello del melo, Raviolo
	435	Tortello di patate
	436	Tortello dolce di Pitigliano
	437	Tortello maremmano
	438	Tozzetto di Pitigliano
	439	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	440	Zuccherino di Maremma
	441	Zuccherino di Vernio
	442	Zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	443	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	444	Anguilla sfumata
	445	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	446	Femminelle di Orbetello o Burano
	447	Fiche maschie a stocchetto
	448	Filetto di cefalo di Orbetello
	449	Palamita
	450	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	451	Trota iridea
	452	Trota marinata di Gallicano
	453	Miele di acacia toscano
	454	Miele di castagno toscano

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	455	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	456	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	457	Miele millefiori toscano
	458	Mieli di particolari essenze floreali
	459	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	460	Pappa reale
	461	Pappa reale in cellette
	462	Polline
	463	Propoli toscana

REGIONE UMBRIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
Condimenti	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
Formaggi	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Boudin
	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
Formaggi	10	Brossa
	11	Formaggio di capra a pasta molle
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	Formaggio misto
	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
	18	Toma di Gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
	20	Renetta della Valle d'Aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	Crèichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
Grassi (burro, margarina, oli)	27	Beuro (Burro di affioramento)
	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
Prodotti della gastronomia	32	Seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	33	Miele di castagno (Mi de tsatagnì)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicllo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore barancino
	7	Liquore del cansiglio
	8	Liquore fragolino
	9	Maraschino
	10	Prugna
	11	Sangue morlacco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	Anatra di corte padovana
	13	Anatra germanata veneta
	14	Anatra mignon
	15	Bogoni di Badia Calavena
	16	Bondiola al sugo di Este
	17	Bondiola col lengual del padovano
	18	Bondiola di Castelgomberto
	19	Bondola della Val Leogra
	20	Bresaola di cavallo
	21	Cacciatore di asino*
	22	Cacciatore di cavallo*
	23	Carne de fea afumegada*
	24	Carne di musso
	25	Ciccioli della Val Leogra
	26	Coeghin nostrano padovano*
	27	Coessìn co la lèngua del basso vicentino*
	28	Coessìn del basso vicentino*
	29	Coessìn della Val Leogra*
	30	Coessìn in ònto del basso vicentino*
	31	Coessìn co lo sgrugno*
	32	Coniglio veneto
	33	Coppa di testa di Este*
	34	Cornioi de Crespadoro
	35	Coscia affumicata di cavallo*
	36	Cotechino di puledro*
	37	Cotechino di Trecenta*
	38	Falso parsuto*
	39	Faraona camosciata
	40	Faraona di corte padovana
	41	Figalèt*
	42	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	43	Gallina collo nudo di corte padovana
	44	Gallina dorata di Lonigo
	45	Gallina ermellinata di Rovigo
	46	Gallina padovana
	47	Gallina polverara
	48	Gallina robusta lionata
	49	Gallina robusta maculata
	50	Lardo del basso vicentino*
	51	Lardo in salamoia*
	52	Lardo steccato con le erbe*
	53	Lengual*
	54	Lingua salmistrata
	55	Luganega da riso*
	56	Luganega nostrana padovana*
	57	Luganega trevigiana*
	58	Luganeghe de tripan*
	59	Luganeghe della Val Leogra*
	60	Morette o barbusti della Val Leogra*
	61	Mortandèle*
	62	Muset trevigiano*
	63	Nervetti di bovino
	64	Oca del mondragon
	65	Oca di corte padovana
	66	Oca in onto padovana

REGIONE VENETO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	67	Oco in onto dei Berici
	68	Osocol di Treviso*
	69	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	70	Panzéta co l’ossocòlo del basso vicentino*
	71	Parsuto de oca*
	72	Pastin
	73	Pecora Alpagota
	74	Pendole*
	75	Pollo combattente di corte padovana
	76	Pollo rustichello della pedemontana
	77	Porchetta trevigiana
	78	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*
	79	Salado co l’ajo del basso vicentino*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	80	Salado della pedemontana trevigiana*
	81	Salado fresco del basso vicentino*
	82	Salado fresco trevigiano*
	83	Salame bellunese*
	84	Salame da taglio di Trecenta*
	85	Salame di asino*
	86	Salame di cavallo*
	87	Salame di Verona*
	88	Salame nostrano padovano*
	89	Salamelle di cavallo*
	90	Salsiccia con le rape
	91	Salsiccia equina*
	92	Salsiccia tipica polesana*
	93	Schenal*
	94	Senkilam – Speck di Sappada*
	95	Sfilacci di equino
	96	Sfilacci di manzo
	97	Soprèssa di Verona*
	98	Soprèssa trevigiana*
	99	Soprèssa co l’ossocòlo del basso vicentino*
	100	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
	101	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
	102	Soprèssa di cavallo*
	103	Soprèssa investida*
	104	Soprèssa nostrana padovana*
	105	Speck di Cadore*
	106	Speck di cavallo*
	107	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
	108	Tacchino comune bronzato
	109	Tacchino ermellinato di Rovigo
	110	Torresani di Torreglia
	111	Torresano di Breganze
	112	Vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	113	Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	114	Caciocapra*
	115	Caciotta misto pecora*
	116	Fior delle Dolomiti*
	117	Formaggio acidino*
	118	Formaggio agordino di malga*
	119	Formaggio al latte crudo di Posina*
	120	Formaggio bastardo del Grappa*
	121	Formaggio busche*
	122	Formaggio casato del Garda*
	123	Formaggio casel bellunese*
	124	Formaggio Cesio*
	125	Formaggio Comelico*
	126	Formaggio Contrin*
	127	Formaggio Dolomiti*
	128	Formaggio Fodom*
	129	Formaggio inbriago*
	130	Formaggio latteria di Sappada*
	131	Formaggio malga bellunese*

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagro*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegàl*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
	139	Formaggio pecorino fresco di malga*
	140	Formaggio renàz*
	141	Formaggio schiz*
	142	Formaggio stracon*
	143	Formaggio tosella*
	144	Formaggio valmorel*
	145	Formaggio zigher*
	146	Formaggio zumelle*
	147	Furmai nustran*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	148	Aglio del medio Adige
	149	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	150	Asparago bianco del Sile
	151	Asparago bianco di Bibione
	152	Asparago di Arcole
	153	Asparago di Giare
	154	Asparago di Mambrotta
	155	Asparago di Padova
	156	Asparago di Palazzetto
	157	Asparago di Rivoli
	158	Asparago verde amaro Montine
	159	Barbabietola rossa di Chioggia
	160	Bietola di Bassano
	161	Bisi de Lumignan
	162	Bisi de Peseggia
	163	Broccoletto di Custoza
	164	Broccolo di Bassano
	165	Broccolo fiolaro di Creazzo
	166	Carciofo violetto di S. Erasmo
	167	Carota di Chioggia
	168	Castagne del Baldo
	169	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	170	Cavolo cappuccio di Vìnigo di Cadore
	171	Cavolo dell'Adige
	172	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	173	Ciliegia della Val d'Alpone
	174	Ciliegia dei Colli Asolani
	175	Ciliegia delle Colline veronesi
	176	Ciliegie dei Colli Euganei
	177	Ciliegie durone di Cazzano
	178	Cipolla bianca di Chioggia
	179	Cipolla rosa di Bassano
	180	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	181	Craut - Verde agre
	182	Crauti delle Bregonze
	183	Cren
	184	Culàti di Valdagno
	185	Durona del Chiampo
	186	Fagiolino meraviglia di Venezia
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balìn feltrino
	188	Fagiolo bonèl di Fonzaso
	189	Fagiolo borlotto nano di Levada
	190	Fagiolo di Posina "scalda"
	191	Fagiolo giàlet
	192	Fagiolo gnoco Borlotto
	193	Farina di mais Biancoperla
	194	Farina di mais Marano
	195	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	196	Fasol del lago
	197	Fasola posenata

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Altopolesana, Fragula
	200	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	201	Fragola di Verona
	202	Funghi coltivati del Montello
	203	Funghi di Costozza
	204	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	205	Giuggiola dei Colli Euganei
	206	Giuggiolo del cavallino
	207	Grano saraceno
	208	Kiwi di Treviso
	209	Kiwi di Verona
	210	Kodinze
	211	Kodinzon
	212	Mame d'Aalpago
	213	Mamma bianca di Bassano
	214	Marinelle sotto spirito
	215	Marrone di San Mauro
	216	Marrone feltrino
	217	Marroni di Valrovina
	218	Mela del Medio Adige
	219	Mela di Monfumo
	220	Mela di Verona
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	221	Melone del Delta Polesano
	222	Melone montagnanese
	223	Melone precoce veronese
	224	Mostarda vicentina
	225	Nettarina di Verona
	226	Noce dei grandi fiumi
	227	Noce di Feltre
	228	Orzo Agordino
	229	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	230	Patata americana di Zero Branco
	231	Patata cornetta
	232	Patata del Montello
	233	Patata del Quartier del Piave
	234	Patata di Bolca
	235	Patata di Cesiomaggiore
	236	Patata di Chioggia
	237	Patata di Montagnana
	238	Patata di Posina
	239	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	240	Patate di Rotzo
	241	Peperone di Zero Branco
	242	Pera del medio Adige
	243	Pere del veneziano
	244	Pere del veronese
	245	Pesca bianca di Venezia
	246	Pesca di Povegliano
	247	Pisello di Borso del Grappa
	248	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	249	Pòm prussian
	250	Pomodoro del Cavallino
	251	Radicchio bianco fior di Maserà
	252	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	253	Radicchio variegato bianco di Bassano
	254	Radicio verdòn da cortèl
	255	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	256	Scarola di Bassano
	257	Sedano di Rubbio
	258	Sedano verde di Chioggia
	259	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	260	Susina gialla di Lio Piccolo
	261	Tartufo della montagna veronese
	262	Tartufo nero dei Berici
	263	Uva clinton

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	264	Uva fragola bianca
	265	Uva fragola nera
	266	Verza moretta di Veronella
	267	Zucca Marina di Chioggia
	268	Zucca santa bellunese
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	269	Amarettoni
	270	Banana comune
	271	Bibanesi
	272	Bigoi
	273	Biscotti baicoli
	274	Biscotti pazientini
	275	Bossolà di Chioggia
	276	Bussolai buranèi
	277	Capezzoli di Venere
	278	Carfogn
	279	Casunziei
	280	Ciopa vicentina
	281	Colomba pasquale di Verona
	282	Cornetti
	283	Dolce bissioleta
	284	Dolce del santo - Santantonio
	285	Dolce nadalin
	286	Dolce polentina
	287	Esse adriese
	288	Essi buranèi
	289	Fave alla veneziana
	290	Forti bassanesi
	291	Frittelle con l’erba amara
	292	Frittelle di Verona
	293	Frittelle veneziane
	294	Fugassa padovana
	295	Fugassa veneta
	296	Galani e Crostoli
	297	Gargati
	298	Gelato artigianale del Cadore
	299	Gnocco smalzao
	300	Gnocco di Verona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	301	Il Riccio
	302	Lasagne da fornèl
	303	Mandorlato di Cologna Veneta
	304	Mandorlato veneziano
	305	Mantovana
	306	Merletti Santantonio
	307	Montasù
	308	Pagnotta del doge
	309	Pan biscotto Veneto
	310	Pan co la suca
	311	Pan co l'ùa
	312	Pan de le feste
	313	Pan del Santo
	314	Pandoli di Schio
	315	Pandoro di Verona
	316	Pane al mais
	317	Pastafrolla della Lessinia
	318	Pastina de Bortolin
	319	Pevarin
	320	Pinza alla munara
	321	Rofioi di Sanguinetto
	322	Rufiolo di Costeggiola
	323	Sagagiardi
	324	San Martino
	325	Savoiardi di Verona
	326	Schizzotto
	327	Sfogliatine di Villafranca
	328	Smegiassa
	329	Subioti all'ortica

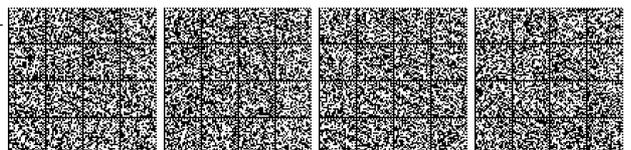
REGIONE VENETO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	330	Tajadele al tardivo
	331	Torrone di S. Martino di Lupari
	332	Torta ciosota
	333	Torta figassa
	334	Torta fregolotta
	335	Torta nicolotta
	336	Torta ortigara
	337	Torta pazientina
	338	Torta pinza - Putana
	339	Torta sgriesolona
	340	Torta zonclada
	341	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	342	Treccia d'oro di Thiene
	343	Zaleto di giuggiole
	344	Zaletti
Prodotti della gastronomia	345	Frittata di bruscandoli
	346	Radici e fasioi
	347	Risotto con i bruscandoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	348	Anguilla del Delta del Po
	349	Anguilla del Livenza
	350	Anguilla marinata del Delta del Po
	351	Anguilla delle valli da pesca venete
	352	Bacalà alla vicentina
	353	Baccalà mantecato alla veneziana
	354	Branzino delle valli da pesca venete
	355	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	356	Cefali delle valli da pesca venete
	357	Cefalo del Polesine
	358	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	359	Latterini marinati del Delta del Po
	360	Moeche e Masanete
	361	Moscardino di Caorle
	362	Pesce azzurro del Delta del Po
	363	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	364	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	365	Schia della laguna di Venezia
	366	Trota Fario valli vicentine
	367	Trota iridea del Sile
	368	Trota iridea della Valle del Chiampo
	369	Vongola verace del Polesine
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	370	Miele dei Colli Euganei
	371	Miele del Delta del Po
	372	Miele del Grappa
	373	Miele del Montello
	374	Miele della collina e pianura veronese
	375	Miele della montagna veronese
	376	Miele di barena
	377	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	378	Ricotta affumicata*
	379	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	380	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	381	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	382	Ricotta pecorina dei Berici*
	383	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	384	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

21A01168

MARIO DI IORIO, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

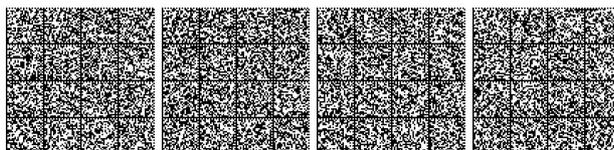
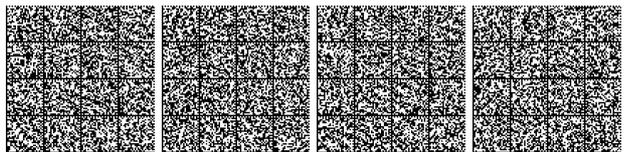
(WI-GU-2021-SON-014) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%	€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.